معجم التراث

الكتاب الرابع

الأطعمة وآنيتها

سعد بن عبد الله بن جنيدل



دارة الملك عبد العزيز

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر.

بن جنيدل، سعد بن عبدالله

الكتاب الرابع من معجم التراث: الأطعمة وآنيتها. / سعد بن عبدالله بن جنيدل.- الرياض، ١٤٢٨هـ

١٧٩ ص : ١٧ × ٢٤ سم

ردمك ٦ - ١ - ٩٩٠٥ - ٩٩٦٠

١ - الأواني المنزلية ٢ - المأثورات الشعبية - السعودية أ. العنوان

ديوي ٣٩٨,٣٥٦ ١٤٢٨/١٨٦٠


بسم الله الرحمن الرحيم

تقديم

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على خير البرية أجمعين، نبينا محمد وعلى آله وصحبه ومن سار إلى نهجه إلى يوم الدين، أما بعد:

فإن دارة الملك عبدالعزيز قد أولت عنايتها بتراث الجزيرة العربية، انطلاقا من كونه جزءا مهما من تاريخ المملكة العربية السعودية، وسعت من أجل الحفاظ على مكتسباته، واكتشاف مكنوناته. وقد أنجزت في هذا المضمار عددا من الدراسات المتعددة، التي تشهد بأهمية المحافظة على تراث بلادنا، وربطه بواقع حاضرنا، واستنطاق ما فيه من شواهد على ماض عريق، ودلائل على حضارة ما زالت آثارها باقية، تنادي أكف البقاء، وتسعى بعيدا عن أكفان الفناء.

ويأتي هذا الكتاب الذي نقدم له في سلسلة الكتاب الرابع من معجم التراث، وقد خصص للأطعمة وآنيتها. بذل فيه مؤلفه الشيخ سعد بن عبدالله بن جنيدل جهدا تمثل في جمع مادته، وتفسير مضمونه، وتوضيح ما غاب منها عن الأذهان، وطوته صفحة الأزمان، لتبقي الصورة ما خلفه لنا الأجداد، وتحكي الألفاظ أوصافا من حياة ماضية.

وقد أدرك المؤلف - رحمه الله - أهمية الحفاظ على التراث، فسعى جامعا أدواته، وبدأ في تنظيم خطواته، لتشمل ما اشتد قربه من حياة الإنسان في هذه الجزيرة، مرفقا معه ما بقي من أبيات شاهدة عليه، وحاكية وصفه بعين المصور الرسام، كل ذلك ليبقى صداها ماثلا للعيان، في أذهان الآتي من الأجيال.

والحق أن التراث في العصر الحديث يعاني من خطر النسيان، بعدما أدت أدواته دورها الحضاري، وآن لمعطيات العصر الحديث وآلاته أن تحل محلها،

تاركة خلفها رصيدا تراثيا حضاريا تعلق بتاريخ مجيد، وارتبط بذاكرة الأمة عصورا طويلة.

ويحق للدارة أن تسطر بمداد الوفاء عبارات ملؤها التقدير لعلم بارز من أعلام المملكة، وهو الشيخ سعد بن عبدالله بن جنيدل مؤلف هذه السلسلة رحمه الله، والذي بذل شطرا من حياته في خدمة تاريخ بلاده، وأعطى من عمره عطاء كانت له عوائده الكبرى، وفوائده المعروفة. ويأتي من ضمنها هذا الكتاب الذي نأمل أن يتحقق به النفع، وتحصل به الفائدة المرجوة.

دارة الملك عبدالعزيز

* * *

مقدّمة المؤلف

الحمـد لله ربّ العـالمين الـرحمن الرحـيم ، تكفّل بأرزاق جـميع المخلوقات فضلاً منه ونعمة.

قال الله تعالى : ﴿ وَمَا مِن دَابَّةٍ فِي الأَرْضِ إِلاَّ عَلَى اللَّهِ رِزْقُهَا ﴾[1].

وقال تعالى : ﴿ جَعَلَ لَكُمُ الأَرْضَ ذَلُولاً فَامْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ ﴾[2].

وقال تعالى : ﴿ قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ ﴾[3].

وقال تعالى : ﴿ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾[4].

امتنّ الله على عـباده بـأن وفّـر لهم أرزاقـهم، وأباح لهم كل مـا كـان طيّـبًـا نافعًا، وحرّم عليهم كل ما كان خبيثًا ضارًا، وأمرهم بالسـعي لتحصيل أقواتهم وبيّن لهم مصـادرها في آيات كثيرة من كتـابه العزيز، وبأسـاليب عدّة، وبيّن أن قُوّت الإنسان في مصادره لا يخرج عن مصدرين، هما: النبـات، وهو ما يخرج من الأرض، والحيوان البرّي والبحري.

قال تعـالى : ﴿ وَهُوَ الَّذِي أَنشَأَ جَنَّاتٍ مَّعْرُوشَاتٍ وَغَيْرَ مَعْرُوشَاتٍ وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلِفًا أُكُلُهُ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُتَشَابِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ كُلُوا مِن ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ وَآتُوا حَقَّهُ يَوْمَ حَصَادِهِ وَلا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ (١٤١) وَمِنَ الأَنْعَامِ حَمُولَةً وَفَرْشًا كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ ﴾[5].

وقـال تعـالى : ﴿ هُوَ الَّذِي أَنزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً لَّكُم مِّنْهُ شَرَابٌ وَمِنْهُ شَجَرٌ فِيهِ تُسِيمُونَ (١٠) يُنبِتُ لَكُم بِهِ الزَّرْعَ وَالزَّيْتُونَ وَالنَّخِيلَ وَالأَعْنَابَ وَمِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ ﴾[6].

---

(١) سورة هود ، الآية : (٦).

(٢) سورة الملك ، الآية : (١٥).

(٣) سورة الأعراف ، الآية : (٣٢).

(٤) سورة الأعراف ، الآية : (١٥٧).

(٥) سورة الأنعام ، الآية : (١٤١ – ١٤٢).

(٦) سورة النحل ، الآية : (١٠ – ١١).

وقال تعالى : ﴿ وَإِنَّ لَكُمْ فِي الأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِّلشَّارِبِينَ ﴿٦٦﴾ وَمِن ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ ﴿٦٧﴾ وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ ﴿٦٨﴾ ثُمَّ كُلِي مِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلاً يَخْرُجُ مِن بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِّلنَّاسِ ﴾[1].

وقال تعالى :﴿ أَوَ لَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُم مِّمَّا عَمِلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ ﴿٧١﴾ وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ ﴿٧٢﴾ وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلا يَشْكُرُونَ ﴾ [2].

والآيات في هذا المعنى كثيرة، تستوجب الشكر للّه تعالى على نعمه والثناء عليه بما أولاه لعباده من مِنَنِه، وما أفاضه عليهم من فضائل جود وكرمه.

وهذا الكتاب يشتمل على قسمين :

- **القسم الأول** : خاص بالأطعمة وآنيتها.
- **والقسم الثاني** : خاص بالقهوة وأدواتها.

وهو ما يمثل الكتاب الرابع من معجم التراث، وقد سرت في إعداده على نهج ما سبقه من كتب المعجم، وباللّه التوفيق.

سعد بن عبد الله بن جنيدل

(١) سورة النحل، الآية : (٦٦ - ٩٦).

(٢) سورة يس، الآية : (٧١ - ٧٣).

القسم الأول

الطعـــام وآنيتـــه

باب الحـاء

حَكْرَة ، جمعُه حِكار

قال عبدالله بن سجوان الرّويس العتيبي :

فِنْجـالهُمْ يَصْعَدْ إلى هَامـةِ الرَّاسْ ... والـوَفِلْ بـالمِشْـراقْ مِـثلْ النِّثِـيلَهْ

كَمْ قَلَّطَوا مِنْ حَكْرِةٍ فَـوقْهـا رَاسْ ... مـا هُوبْ شِـرْكٍ مِنْ رِحُـولٍ هَزِيْلَهْ

حَكْرَة : يقـال هذا للصّحن الذي يقـدم فـيـه الطعـام للضّـيـوف مملوء بالطعام، وكذلك يطلقونه عليه ولو كان فارغًا، سواء كان صحنًا نحاسيًا أم صحفة خشبية. انظر صورة ص ٣٠.

حنيني

قال عبدالله بن فهد من أهل سدير :

مَـحَـالِّنَا فَـوقْ الدِّوامِغْ مِـواليفْ ... إلى مِنّهِنْ قَفَّنْ بِهِنْ سِمْرِ الأشْعافْ

يِجِيْ الحَنيْنِي فِيـهْ زِينْ التِّـواصيـفْ ... وَأنَا المَعـزِّبْ والمَعـازِيبْ كِـلافْ

وقال محمد بن مشعى الدّوسري :

عَـشـانَا مِنْ شَـحَمْ ضـانْ ... علَى سِـفْـرَةْ كْـحَـيْـلانْ

والحَنَـيْنِـي قَـبـلْ الفَـجِـرْ ... بـرْوسَـمِنْ وزَيِـنْ التَّـمِـر

حُنَيْنِي : طعام من أجود الأطعمة، يتناوله من يتوافر له فطورًا مبكرًا، وهو في الشتاء أفضل لدسامته، وهو من طعام ذوي اليسار.

ويتكوّن من ثلاثة أشياء ذكرها الشاعر محمد بن مشعي بقوله :

والحَنَـيْنِـي قَـبـلْ الفَـجِـرْ ... بـرْوسَـمِنْ وزَيِـنْ التَّـمِـر

وهي تمر أُبعد منه نواه، وقرصان من البرّ، يفرك أحدهما بالآخر ثم يضاف إليهما سمن حيواني ثم يوضع على النار ثم تفرك الثلاثة معًا، وهو

على النار حتى تختلط ويذوب بعضها مع بعض، وعندئذ يكون جاهزًا لأكله.

والحنيني غذاء شتوي، يقدم للأكل فطورًا مبكرًا، وهو من أطعمة ذوي القدرة والترف، وفي المثل الشعبي :

أكْلِ حنَـيْنِي ورِكـب ذْلَلْ

وهو ما زال معروفًا عند بعض الأسر يتناولونه طعامًا للإفطار.

* * *

باب الخــاء

خبْز، جَمعُه خبُوز، ومفرده خُبْزَة

قال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يا فْهَيْد قَبلْ التَّناشِيدْ ... وقَـولَنْ هَلاَ يا فَـهَـيـدْ حَقٍّ عَلَيْنا

صِيـانْي بهـا اللقـيْـمِي تقِلْ عـيـد ... وخـرْفـانْ فَـوقَـهْ كَـانْ حنّا قـوَيْنا

وخُـبْـزٍ يَعـبًّـا لَهْ مِنْ السَّمِنْ تَقْلِيدْ ... هذِيْ سلُومْ جـدُوْدنا المِقْـدمِـيْنا

وقال محمد بن فهاد الملقّب ابن حصيص :

يا اللهْ علَى خَـمسِيْن خِـبزَةْ مـعَـيَّـهْ ... وَقْتِ العَـشَـا يَوْم الخَـمـايِمْ يحِـشُّونْ

واقْـــدَعْ بـهِنْ وِالحَـلْـق تُوحِـي دوِيِّهْ ... مِـثْلِ المدافعْ يَوْم تَزْجِـرْ ضَحَى الكَونْ

خُبْز : المفرد منه خبزة، يطلق هذا الاسم على كلّ رغيف يعمل من دقيق القمح أو الذرة أو الدخن، بواسطة التنّور - وهو الأفضل- أو بواسطة الصاج، والخبز طعام شعبي في كل البلدان، وما زال له أهميته في المجتمع، وهو عربيّ فصيح.

في اللسـان : الخبـزة ، عجين يوضع في الملّة حتى ينضج،... **التهـذيب** : اختبـز فـلان إذا عـالج دقيقًا يعجنه ثم خبـزه في ملّة أو تنّور، .. **والخبيـز** : الخبز المخبوز من أيّ حبّ كان. اهـ.

قلت : ومن الخبــز نوع جيـد تعمله النسـاء في البيـوت بواسطة الملزقة والتنور، مدوّر الشكل وحجمه كحجم خبز الأفران، يعمل من دقيق البر.

يبدأ إعداده بتقطيع عجينة البرّ إلى قطع متساوية على هيئة كرات، ثم يوقد التنور حتى إذا حميت جدرانه وهدأت النار بدأت عملية وضعه في التنور، وذلك ببل ظهر الملزقة بالماء ثم وضع العجينة عليها مفروشة على قدر ظهرها، ثم لزقها بجدار التنور بسرعة وسحب الملزقة منها، وعند نضجها تخلع باليد من جدار التنور.

أما الملزقة فإنها تعمل من خوص النخل ومن ليفه لخفة هذه المادة ونظافتها، تسفّ من الخوص على هيئة مدوّرة بمقدار حجم الخبزة المدوّرة، وبعضها أكبر من بعض ثم يكسى ظهرها بلفائف من ليف النخل ويجعل وسطه مقببًا قليلاً، ويخاط اللّيف بعناية، ومن ثم تستعمل لهذا الغرض.



ملزقة خبز

ومن جيّد ما قيل في ملء الخبز بالسّمن :

قال سند الخميش العنزي :

ماجيتْ أهلْ طَابْه ولا شِفْت أهَلْ فَيدْ   علَى سَلُوم جــدُودْهُم صــابْرِينا
ثَرَادةٍ للخُــبــزْ بِالسَّــمِنْ تَثْــرِيدْ   تَعــاوَنْ الرِّجلَينْ هِنْ وِليْــدَيْن

بـاب الـدّال

دَوْح ، جمعُه دوَحَة

قال هويشل بن عبدالله :

يا رَاكبٍ وِلدْ الخَطَلْ والنَّعــامَــهْ   يِشْــدِى لِبَــازٍ نَازْ مِنْ رَاسْ لحْلُوحْ
أشْـعَلْ مــرفَّعْ مِـقْلحِــزٍّ سَنَامــهْ   فِخْذِهْ كِما الرِّبْطَهْ وخفِّهْ كِما الدَّوحْ

وقال ابن شفلوت أحد رؤساء قبيلة قحطان :

بِريِّةِ نَجْـعَلْ عَلَيْــهـا دَوحْ   أَحبْ عِنْدِي مِنْ نَخَلْ خَشْقَانْ

دَوْح : نوع من الخبز يعمل في جنوب المملكة، وهو غير معروف في نجد، يعمل من دقيق البر، وهو غذاء جيّد، وشكله مستطيل.

دِقُوقَــة

قال عبدالعزيز بن حمود بن سبيّل :

زَهابِيْ دِقُــوقَــهْ ياكِلْ القَطّارْ   وإلى ضاقْ صَدْرِهْ قامْ ياكِلْ مِنْ التِّيْنِ

دِقُوقَة : جراد يطبخ وييبس ثم يدقّ فيتحسّونه مع الماء يتوجّبون به بصفته غذاء لقلّة الطعام.

والزهاب : زاد المسافر الذي يتزوّد به لسفره، وبعضهم يعبطون دقوقة الجراد بالتمر فيتكوّن منه طعام لذيذ.

بـاب الــرّاء

رغِيْـــدَة ، رَغِيْــــد

قال محمد بن زيد من أهل القويعية :

لَوْلا الحَـــيـــا فِي أمّي نِشِـــيْـــدَهْ   وَاحِطْ فِي أمّي مــا يَعــذْرِبْ ســواهَا

تـحِطْ قِــــرْصــــانٍ وكنّهْ رغِـــيْـــدَهْ   وفِيـهْ الحـْـزَزْ مِنْ عَـضّهـا مـا قُـوَاها

قلت : الحزَز جمع حزّة وهي قطع اللّحم الصغيرة الصلبة.

وقال رشيد الكثيري :

وَاحْـدٍ عَـشـاهْ البـرّ ومـفَطّحِ الحِيلْ   وَانَا رغْـــيــــدٍ يَلْطَعْ القلْب حِـــرّه

رَغِيْدة : ويقال رَغِيْد : طعام من نوع العصيد غير أنه رخو، يعمل من دقيق القمح أو دقيق الذرة أو غيرها من الحبوب.

وصنعه يتم بلتِّ الدقيق في الماء وهو على النار، ويحرّك بالمعصاد حتى يذوب الدقيق بالماء، والذي يجعله يبقى رغيداً هو قلّة الدقيق بالنسبة للماء، وهو من طعام العسر والفقر وقلّة الطعام، وهو عربي فصيح.

في اللسان : والرّغيدة اللّبن الحليب يُغْلى ثم يذرّ عليه الدقيق حتى يختلط ويساط، فيلعق لعقًا.

قلت : وسواء ذرّ الدقيق في ماء أو حليب فإنه يسمّى رغيداً إذا كان رخواً لم تشتد خثورته.

* * *

رَغِيْف ، جمعُه أرْغِفَة ورُغْفان

قال مقحم الصّقري العنزي :

نـكرِّمْ ســـــبــــالْ حَقٍّ وتِعْـــبــــارْ   إلى مِنْ وِلْدِ العَـفِنْ شَحْ برغِـيْـفـهْ

وقال هويشل بن عبدالله :

قَـالَتْ إنْ حنِ بحَـوفْ الزَّادْ بُخْـسِيَّـهْ جبِ شِـعـيْـرٍ ويَجْـعَلْ منْه رِغْـفـانِ

رَغِيْف : اسم لكل ما يصنع من دقيق القمح أو الذرة أو الشعير أو غيرها من أنواع الخبـز الذي كـان يعـمل في التنور أو على الصّـاج أو في فـرن. وهو عربي فصيح.

في اللسان : رغف الطين والعجين يرغفه رغفًا، كتّله بيديه، وأصل الرّغف جمعك الرّغيف تكتّله.

والرّغيف الخبـز، مشتق من ذلك، والجمع أرغفـة، ورغف ورغفـان، قال لقيط بن زرارة :

إنّ الشّـــواء والنّشـــيل والرّغف والقـــينة الحـــسناء والكأس الأنف

للطّاعنـــين الخيل والخيل قطـف

* * *

بـاب الــزاي

زِبْــدَة ، جَمعُــه زِبْــد

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللجــاةْ مــبْــهِلْ وهْرمـُــولْ   وقْنَيْنةِ العَشْوى وذيك الصِّفـيْحَةْ

بِهْ زِبدْ وزْبَيــدِيْ ورايبْ وشِـــهْلُولْ   وبهْ كِلّ يَوْمٍ عِنْد رَبْعِي ذِبِيْــحَــةْ

زِبْدَة : هي مـا يسـتـخلص من اللبن بعـد خـضّـه، وذلك أن الحليب بعـد أن يتخثّر يوضع في السّقاء ويخضّ بقوة حتى يتجمّع ويتخثّر، ثم يستخرج من السقاء أبيض، ومنه يتكون السمن الطبيعي، وهو عربي فصيح.

في اللسان : الزبد زبد السـمن قبل أن يسـلا، والقطعة منه زبدة، وهو ما خلص من اللبن إذا مخض... وأنشد ابن الأعرابي :

فـيــا عــجـوزاً لا تسـاوي فلسـا   لاتـأكل الـزبـدة إلا نـهـــســـا

زَبيْـدِيَّة ، جـمعُه زَبــيْدِي

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللّجـاةْ وبَين مـبْـهِلْ وهِرْمُـولْ   وقْنيْنةِ العَشْوى وذيْك الصِّفـيْحَةْ

به زبد وزبيـــدي ورايب وشـــهلول   وبهْ كِلّ يَوْمٍ عِنْد رَبْعِي ذِبِيْــحَــةْ

وقال قاسي بن عضيب :

نِبْي إليْا مـاجَـا مِنْ الوَسمْ الارْمـاسْ   وقَـفْـرِيّةٍ فِـيْـهـا الزّبيْـدِيْ مـصـاليعْ

إلْيـــا تقـــابَلْنا علَى نَارْ قَـــبّـــاسْ   قـمْنا نشـــارِيْ غـــالِي المَدْح ونبـــيعْ

زُبَيدِيَّة : نوع من الفقع (الكمأة)، وهو أكَبرُ حجمًا وأنقاه لونًا، سمي زبيديًا لأنه يبدو أبيض نقياً، بياضه كبياض الزّبد .

والفقع ثلاثة أنواع : زبيدي وجبيّة وخلاسي، ويقولون عنه: الزبيدي حق

وليدي، والجبيّة حق البنيّة، والخلاسي حق راسي.

وهو نبات وَسْمِيٌّ ينبت في البلاد التي يصيبها مطر الوسمي، تصدع عنه الأرض فيبدو ظاهرًا على وجه الأرض، لا عروق له ولا أوراق ولا زهر، وهو عربي فصيح.

في اللسان : الفقع بالكسر والفتح، الأبيض الرخو من الكمأة، وهو أردؤها.

قال الراعي :

بلادٌ يَبُزُّ الفَقْعُ فيها قِناعَهُ ... كما ابيضّ شيخٌ من رفاعة أجْلَحُ

وجمع الفقع بالفتح فقعة، وجمع الفقع بالكسر فقعة.

وقال أبو حنيفة : الفقع يطلع من الأرض فيظهر أبيض، وهو رديء، والجيّد ما حفر عنه واستخرج، والجمع أفقع وفقوع وفقعة.

وفي اللسان : الكمأة واحدها كمء على غير قياس. الكمء نبات ينقض الأرض فيخرج كما يخرج الفطر، والجمع أكمؤ وكمأة.

* * *

باب السين

سِعِن ، وجمعُه سعُون ، ويقال : سِعِل

قال عبدالله بن سبيّل :

سَقْوى الى جَتْ نَقْضةِ الجزْو بالصيَّفْ ... وَابْعَدْ ثَرَى نَقْعهْ وكَنَّتْ إمْزُونهْ

والعِشْب تِلْوِيْ بِهْ شعُوفٍ مِنْ الصيَّفْ ... وِالشّاوِيْ أخلَفْ شَرْبِتهْ مِنْ سعُونهْ

وقال سليمان الطويل :

رِزْقِيْ كما قَاطُورْ سِعْنٍ صِمَدْ مَاهْ ... يِنْقِطْ الى خَذْ هِجْرةٍ مَعْ رقُومهْ

وقال عدوان بن راشد الهربيد :

قَــادَتْ لنـا المَربُوبْ والسّــعِلْ مَليْــانْ   والعَـصـِـرْ حِـشْـوَانهْ علَى الما عطُونِ

سعِن : سقاء صغيرة يحمله الرّعاة، فيه حليب، ويستعمل كذلك لحمل الماء للشرب، وبعضهم يسمّونه سِعلاً فيقلبون نونه لامًا، وقد وردت فيه أقوال كثيرة.

في اللسان : السّعن القربة البالية، المتخرقة العنق يبرّد فيها الماء، وقيل: السُّعن قربة أو إداوة يقطع أسفلها ويشدّ عنقها وتعلق إلى خشبة أو جذع نخلة ثم ينبذ فيها، ثم يبردّ فيها، وهو شبيه بدلو السّقائين يصبّون به في المزائد.

والسعنة : القربة الصغيرة ينبذ فيها الماء.

والسّعن : قربة ينبذ فيها ويستقى بها، والجمع سِعَنة.

والسّعن : كالعكة يكون فيها العسل، والجمع أسعان وسِعَنة.

قلت : لا تنافي ولا اختلاف بين هذه الأقوال، وكلها تؤكد أن السعن نوع من القرب المستعملة للماء وغيره، وكل الأقوال التي وردت فيه آخره نون، ولم يرد باللام، وجاء باللام في بعض الشعر الشعبي لهجة محلية في بعض نواحي المملكة.

سِقَا ، جَمْعُه سِقْيان

قال إبراهيم بن جعيثن :

يَوْمْ انْطَلَقْ خَيطْ السّقا وِالقدَحْ فاضْ   مـا خَذْت بِالسّابقْ عَلَيْهم مَـحارِيضْ

وقال هويشل بن عبدالله :

لا كِنْ دِرَانْـهــــــــــا مِـنْ يَـومْ دَلَّـيـتْ   سَـيْلٍ مَعَ عَـجْــمـةٍ جـالـهْ ترجَّـادْ

خَــذَيتْ مِنْهــا سِــقَــاوِيْنِ وَبـقَّــيتْ   وحِنْ والبَـهَـمْ صَـوْبَـها سِـرْدَادْ مِـرْدَادْ

سِقاء : يقصد به وعاء خض اللبن، ويتخذ من جلود الضأن المدبوغة، يسلخ على هيئته ويخرز مؤخره، ويوضع له عروة في رجليه وأخرى في يديه يعلّق بهما أثناء خضّه في المنزل، وهو فصيح عربي الاسم والاستعمال.

في اللسان : السّقاء جلد السّخلة إذا أجذع، ولا يكون إلا للماء، أنشد ابن الأعرابي :

يجن بنا عرض الفلاة وما لنا عليهنّ إلا وخدهنّ سقاء

والجمع أسقية وأسقيات.

وقال ابن السكيت : السّقاء يكون للّبن والماء.

وقال أبو النجم : ضروعها بالدّو أسقياته.

قلت : سقاء يقال لوعاء اللبن وكذلك لقربة الماء، غير أنه بوعاء اللبن أشهر وأخصّ.

وليس هناك فرق بين قربة الماء وسقاء اللبن فهما من أدم جلود الغنم غير أن سقاء اللبن يكون أرق في دبغه، وحين يخرز يجعل جانبه الذي يلي لحم الغنم ظاهريًا وظهره الذي كان فيه الصّوف داخليًا، وقربة الماء خلاف ذلك.

* * *

سَمْح ، واحده سَمْحة

قال عبيد الرشيد حينما كان أميراً في الجوف :

قَلْبِي كِما سَمْحٍ تَنَشَّرْ بضاحِيْ يا مَنْ يِلِمْ السَّمحْ والرَّمِلْ غَاشِيهْ

فأجابته ظاهرة الشراريّة قائلة :

يجِيهْ مِنْ نوٍّ الثّريَا طِياح وَيِنْبِتْ وحِنًّا دَايِرْ الحَوْل نَجْنِيهْ

سَمْح : نبات ينبت في الربيع وبناته أخضر رقيق، وأعواده دقيقة، يرتفع

مقدار ستين سنتيمترًا أو يزيد بعضه قليلاً، وينبت بكثرة بعضه عند بعض، وهو من نباتات شمال المملكة لا سيما بلاد الجوف، ويستثمر منه ثمر يتخذ منه غذاء جيّد في بلاد الجوف.

أما طريقة تحصيله فإنهم يدَعونه في منابته إلى أن ينضج وييبس ثم يجمعونه ويجعلونه أكواماً ثم يخبطونه بعصا عريضة وثقيلة خبطاً خفيفًا[1]؛ لأنه لا يحتاج إلى خبط شديد لهشاشته ودقّة أعواده، فإذا انفصل ثمره من أعواده ذَرَّوه كما يُذرى القمح فيذهب الريح بورقه وأعواده ويبقى ثمره، فيضعونه في أكياس ويحملونه إلى منازلهم، وعند الحاجة ينصلون منه بقدر حاجتهم للطعام.

عملية تنصيله : إنّ ثمره عبارة عن أكياس صغيرة مدحرجة الشكل خشنة بقدر حبّ الحمص مملوءة بحبّ صغار جدًا أصغر من حبّ الرشاد أحمر داكن صلب جدًا، أما أكياسه فإن لونها أبيض، يوضع في قدر فيه ماء ثم يحرك قليلاً فتتفتح أكياسه وينصل منها الحَبُّ ويترسّب في قاع القدر وتطفو أكياسُه فوق الماء، عندئذ يزاح الماء وما طفا فيه من القدر فيبقى الحبُّ في القِدر ثم ينشر ويعرّض للشمس حتى ييبس ثم ينخل في غربيل خاص لتصفيته من الشوائب، وبذلك يُفْرز من أكياسه، ويكون صالحًا ليعمل منه الطعام.

عندما يراد عمل طعام منه، يؤخذ منه كمية بقدر الحاجة ثم تحمس على نار هادئة حمساً يسيراً، وبعد أن يبرد يطحن ويعمل من دقيقه الطعام المطلوب.

أما أفضل ما يعمل منه من الطعام فإنه البكيل، ويقول له بعضهم بكيلة بصيغة التأنيث، ويتكون طعام البكيل من ثلاثة أشياء:

(١) العصا التي يخبط بها تسمّى مطبّة.

١- **التمر** : يؤتى بتمر قد أخرج منه نواه ثم يعبط عبطًا جيدًا حتى يكون عبيطة متماسكة.

٢- **دقيق السّمح** : بعد عبط التمر يوضع عليه دقيق السمح ويعبطان معًا عبطًا جيدًا حتى يختلط أحدهما بالآخر، ثم يقطّع إلى كتل.

٣- **السمن** : بعد أن يصبح التمر والسمح كتلة واحدة يوضع عليه السمن بنسبة غير كثيرة، ومن ثم يكون طعام البكيل مكتملاً ومعدّاً للأكل.

وكذلك يعمل من دقيق السّمح رغيف يعمل على الصّاج، يسمّى صبيباً، لأنه عند عمله تعمل عجينة رخوة فتصب على الصاج صبًّا وهو على النار.

هذان النوعان من الطعام هما أهم ما يعمل من السّمح من الطعام، والسمح غذاء شتوي - لا سيما - البكيل فإنه طعام جيد في الشتاء، وتناوله فطورًا أجود.

سَمِن ، جَمعُه سمين

قال أحد الشعراء :

أهْلِ القْصُورْ اللّي مواعينهُم طِينْ ... عسَى الحَيا يذِكَرْ علَى دَارُهْم طَاحْ

صَبّابةٍ للسَّمْنِ فَوقْ المواعِينْ ... ولَطَّامةٍ للجَمْ الأدْهَمْ ونطَّاحْ

وقال آخر :

والقرصْ يعْبا فَوقهْ السَّمِنْ سَاحْ ... ورَبْعِي مشَاكِيلٍ وكَسّابةٍ أمْدَاحْ

وقال نغيمش بن صنيتان الشمري :

وخبْزٍ يَعبًّا لَهْ مِنْ السَّمْنْ تَقْلِيدْ ... هذِي سْلُومْ جدُودْنا المِقْدمِينا

سَمِن : هو ما يستخلص من حليب الغنم أو البقر أو الإبل بعد خضّه وَتَكوّن زبده، وأفضله ما يستخلص من حليب الضأن، ويقولون: سلوا السّمن يسلونه

إذا استخلصوه من زبده، وهو عربي فصيح.

في اللسان : سلأ السّمن يسلؤه سلأً واستلأه : طبخه وعالجه فأذاب زُبْده، والاسم السِّلاء بالكسر ممدود وهو السّمن، والجمع أسْلِئَةٌ.

قال الفرزدق :

كانوا كسالئة حمقاء إذ حقنت سلاءها في أديم غير مربوب

قلت : طريقة السّلاء تتم بوضع الزُّبد في إناء على نار هادئة حتى يغلي قليلاً ثم يرفع عن النار ويزاح عنه ما طفا فوقه من رغوة بيضاء خفيفة ثم يعاد إلى النار حتى يغلي غلياناً خفيفاً ثم يذرّ فيه الخلاصة وهو على النار.

والخلاصة دقيق قمح قد أحرق بالمراضيف وهُيِّئ لهذا الغرض، وطريقة حرقه هو أن يُحْمى حجر أو حجران غير كبيرين ثم يوضع الدقيق في إناء ثم يلقى الحجر فيه ويحرّك قليلاً، ولا يترك حتى يصل الدقيق إلى درجة الاحتراق، وبعد وضع الخلاصة فيه يغلي قليلاً ثم يبعد عن النار حتى إذا ترسبت الخلاصة وبرد قليلاً صبّ في الظرف أو في إناء وبقيت الخلاصة في قاع الإناء، وبهذه العملية تكون عملية السّلاء قد انتهت.

أما فائدة الخلاصة (الدقيق) فهو إحداث رائحة طيبة في السمن وتصفية السّمن مما علق في زبده من ماء أو شعر أو غيره فتُرَسِّبُه في قاع الإناء. انظر ما ذكر عند الحديث عن القشدة.

ومن جيّد ما قيل في السّمن :

قال عبد الله بن دويرج :

ذبحْنِي فَقعْ عبد الله لَعلّه دَايم يَجْنِيهْ

جَعَلْ لِي فَوْقهْ السَّمْنِ الذِّراحِيْ ثم نَادَانِيْ

ألا يا شَوف عَينِي يَوم جابْ لِيْ الصَّحْن ماليْه

عَلَيهْ الشّاهِدْ الله يَوم نادَى الصِّيكْ وِخْوانِيْ

بـاب الشـين

شِرْك ، جمعه شرُوك

قال عبدالله بن سجوان الرويس العتيبي :

فِنْجـالـهُم يَصْـعَـدْ إلى هامـةِ الرَّاسْ ... والـوَفلْ بـالمِشْــراقْ مِــثْلِ النِّثِــيْلَهْ

كَمْ قلطَوا مِنْ حَكْرةٍ فَــوْقَــهــا راسْ ... مــا هُوبْ شِــرْكٍ مِنْ رِحُــولٍ هَزِيلَهْ

وقال آخر :

وِشْرُوكهُمْ رُوْس البِقرْ مَعْ حذَاهـــــا

شِرْك : يعنون به اللحمة التي تشترى من الجزّار، إذا كانت دون الذبيحة الكاملة.

وغالباً يقال هذا لما يُشترى من لحم الجزور من الجزّار، أو من لحم البقر أو الغنم إذا كان قليلاً.

شَنَّة ، جمعه شُنُون ، ويُقال أيضًا شَنّ

قال مخلد القثامي :

ظَلَّوا يِلحُــونِهْ تِقــارَعْ شنُونهْ ... عَلَيـهْ مِنْ حَبٍّ الـثّـمَـيْـدِي هَدَاوِيْ

وقال عدوان بن راشد الهربيد :

مِنْ فَـوقْ حِـيْلٍ ضـاريات للقـْـرانْ ... رَثّ الحـبَـالْ ويابْسـاتِ الشّنُّون

قال سعد بن مزيين العضيّاني :

هَمٍّ شِـواني لَيْنْ رِحت اقْـرعْ إقْـرَاعْ ... إقْـرَاعْ شَنٍّ مـعَلَّقٍ فِي الصِّلِيْـبَـهْ

وقال عبدالله بن علي العكرد المطروي الباهلي :

يـا لَوفْ قَلْبِي لَوفْ وِرْدٍ مَـسْـيّـانْ ... مَعْ طَلْعـةِ الجَـوْزا تِقَـارِع شنُونِهْ

شَنَّة : قربة أدم قديمة تقلّص حجمها وتغيّر لونها من أثر القِدَم،

واستعمالها في حمل الماء، فيبست بعد اللين، واسودّت بعد الحمرة، ولكنه طاب ماؤها وبرد ولذّ مشربه، وقربة الشنّة تستعمل في الحضر وفي السفر، وتزيد أهميتها في الصيف عند زيادة الحاجة إلى الماء البارد.

تستعمل في المساجد وفي البيوت، يوضع لها محجان معلق في السقف يكون في مكان معرّض للهواء بعيدًا عن حرارة الشمس وتعلق فيه. والاسم والاستعمال عربيّ فصيح.

في اللسان : الشّن والشّنة : الخلق من كلّ آنية صنعت من جلد، وجمعها شنان.

... وتشنّن السّقاء واشتنّ واستشنّ : أخلق.

والشّن : القربة الخلق ، والشّنة أيضًا، ... والجمع الشّنان، قال النابغة :

كأنك من جمال بني أقيش ... يقعقع خلف رجليه بشنّ

وفي حديث قيام الليل: فقام إلى شنٍّ معلّقة، أي قربة.

وفي حديث آخر : هل عندكم ماء بات في شنّ. اهـ.

وقال طرفة في معلّقته :

فَطَوراً بِهِ خَلْفَ الزَّمِيْلِ وتارةً ... علَى حَشِفٍ كالشَّنِّ ذاوٍ مُجَدَّدِ

وفي الشرح : الشّن القربة الخَلَق والإداوة الخَلَق.

ومن جيّد ما قيل في الشنّة :

قال عبدالله بن إبراهيم الخويطر :

لعلّ جوّ العلي لخسوف ... عسى الصّواعق يهدّنّه

حفاير نيشفن نشوف ... بالقيظ ما يرتوي شنّه

وقال شاعر من البادية :

دمع عيني كما شنّ كثير الهشوم ... عرّضته الزّوامل حدّ شوك العضاه

وقد أكثر الشعراء من ذكر الشنّة في أسفارهم، وذلك لأن ماءها يكون أبرد وألذّ مشربًا من ماء غيرها من القرب.

شِهْلُول ، جَمعُه شَهاليل

قال محمد بن ثليّب من أهل الدوادمي :

بَيْن اللّجـاةْ وبَيْن مـبْـهِلْ وهرْمُـولْ — وقْنيْنِه العَشْوَى وذِيك الصِّفـيْحَةْ
بِه زِبْد وزْبَيْـدي ورايبْ وشِـهْلُولْ — وبِهْ كِلّ يَوم عِنْد رَبْعِي ذِبِيْـحَـةْ

وقال آخر :

بَرِّيةٍ يا سْـهَـيلْ وِبْهـارْها هَيلْ — واللِّي مـسَـوِّيها يِمـينهْ عـذيَّهْ
ومَـاها قَـراحٍ مِنْ بيـارٍ شَـهـاليلْ — مِنْ هَضْبـةِ ابْنِ حويْل وِإلاّ الوِجَيّـهْ

شِهْلُول : هو الماء الصافي العذب النقي، ولم أر له ذكرًا فيما اطّلعت عليه من المراجع بهذا المعنى.

ومن جيّد ما قيل فيه :

قال حنيف بن سعيدان :

إليـا وَرَدْتُوا كَـوْكبٍ مـاهْ شِـهْلُولْ — رَوُّا قـربكُم مِنْ بَرايدْ فَلَجْـهَـا
خَـبْراً مـسَقِّيْهـا مِنْ الوَسِمْ هِمْلُولْ — مِنْ ثالِثْ الأَتْوامْ سَيلِهْ سَهَجْـهَا

بـاب الصّـاد

صَحْفَة ، جمعُه صْحَاف

قال عدوان بن راشد الهربيد :

يا سْعِـيـدْ أنا ثَنْواي دُونْ الاجَـاوِيدْ — أَهْلِ الصّحَـافْ ومِتْـعِـبِينْ الدّلالِ

صَحْفَة : إناء وسطه مستو، يصنع من الخشب على هيئة صحن، يقدّم فيه الطعام، ومنه ما يتسع للذّبيحة الكبيرة من الغنم، وله عروتان من حديد

مثبتتان في جانبيه يحمل بهما، كان مستعملاً استعمالاً شائعًا في الجزيرة العربية، ومنه أحجام صغيرة، من نوعه وعلى هيئته، وكلها تستعمل لتقديم الطعام، ومنها ما يزيّن بزخارف محفورة فيه، ومنها ما يزيّن بقمور صفراء جميلة، ومنها ما يزيّن بحبّات بيضاء صغيرة من الرصاص يرشم بها على هيئة زخارف مختلفة، وهو صناعة وطنية يقوم بها نجارو الخشب في مختلف المناطق، بطريقة الحفر، وتصنع من خشب الغابات المتوافرة في كل منطقة.

وأكبرها ما يعمل في نجد من خشب الأثل وما يعمل في جنوب الحجاز من خشب العرعر، وأصلبها ما يعمل من خشب الطلح، وهو عربيّ فصيح.

قال في اللسان : والصَّحْفَةُ كالقصعة.

وقال ابن سيده : شبه قصعة مسطحة عريضة، وهي تشبع الخمسة ونحوهم، والجمع صحاف.

وفي التنزيل : ﴿ يُطَافُ عَلَيْهِم بِصِحَافٍ مِّن ذَهَبٍ ﴾[1].

وأنشد :

والمكاكيك والصّحاف من الفضّـــ ـــة والضـــامــرات تحت الرّحـــال

(١) سورة الزخرف، الآية: ٧١ .



صحـن

صَحَن ، جمعُه صحُون

قال عبد الله بن سبيّل :

أهَلْ صـحُـون للفـضـايلْ مـواتِيْ   يرْمَى بهِنْ أذْنَابْ حـيْلٍ مِن الضّـانْ

وقال عبدالمحسن الصالح :

الخَـتِمْ يا مـحْـفِي الصَّحَنْ والدّلال   سَـلامْ مـشْـتـاقٍ مِنْ الرّوْح مـهْـديه

وقال حمد بن سريّع من أهل معشبة :

رَاعِي صَـحُـونٍ وَسْطَهـا الزّادْ بانِيْ   وِجْنُوبْ خـرْفـانٍ بالأرْيلْ يشَـرِّيهْ

وقال غانم بن نغيمش الحبلاني :

عْيـالْ ناصِرْ والهَـدْيرِسْ هَلِ الطِّيبْ   أهْلِ الصَّخا وأهْلِ الصّحُون الكبيـرَهْ

وقال حنيف بن سعيدان :

إلْيا جَتْ نجُومِ اللَّيلْ مِثْلِ المِشاهِيبْ   تَلْقَى لبَـذْلِهْ فِي صحُونِهْ رسُوم

صَحَن : إناء واسع، حافته قصيرة، يقدّم فيه الطعام، ويسمّى أيضًا طَسْلاً، ثم تِبْسيًّا، والصحون القديمة كانت مصنوعة من النحاس الأحمر مطليّة بالقصدير.

أما التِّبْسِي فإنه مصنوع من الغضار، وهو مستورد، وكل أنواع الصحون ذات أحجام متعددة، منها الكبير والصغير والوسط، ومنها ما هو صناعة محلية ومنها ما هو مستورد، غير أن شكلها واحد ومعدنها واحد، إلا تبسي الغضار فإنه مستورد. وما كان منها كبيرًا يوضع له حلق (عرى) يحمل بها، منها ما له حلقتان، ومنها ما له ثلاث حلق ومنها ما له أربع حلق حسب أحجامها وثقلها عند حملها مملوءة بالطعام.

وفي وقت متأخر صنع صحن النحاس أبو كور - ويسمّيه بعضهم مكوّرًا وبعضهم يسمّيه صينيّة - وكل صحون النحاس ندر استعمالها، واعتيض عنها بأنواع من الصحون المستوردة الحديثة.

وبعضهم يطلقون اسم صحن وصينية وطسل على كل أنواع الصحون، كما تقدّم في نصوص الشعر.

قال عبدالرحمن بن جبرين يذكر الصحن ذا الحق الثلاث :

أبْشِرْ بحِيْلٍ قِحَمٍّ فَوقْ مِنْسَفْ   أبو ثلاثْ حلاقْ حافِهْ عَفايِفْ

فذكر أن الصحن ذا الحلاق الثلاث يتسع لأكثر من شاة حائل واحدة.

وقد شاهدت كثيرًا من هذه الصحون ذات ثلاث الحلق وذات أربع الحلق. انظر صورة صينيّة وصورة طسل.

قلت : والصّحن اسم ذو أصل عربي فصيح، قال في اللسان: الصّحن:

القدح لا بالكبير ولا بالصغير.. والمصحنة إناء نحو القصعة. اهـ.

وقال عمرو بن كلثوم في معلّقته :

ألا هبّي بصحنك فاصبحينا ولا تبقي خمور الأندرينا

وفي شرحه : والصّحن : القدح الضّخم الواسع[1].

ومع عروبة اسم الصحن وعراقته، وما له من ذكريات في تاريخ الكرماء فإنه قد أصبح قليلاً استعماله، وقد استبدل باسم (تبسي) إذا كان من الغضار واسم (صينيّة) إذا كان نحاسًا أو غير نحاس.

أما اسمه تبسي فإنها تسمية حديثة لا أصل لها في اللغة العربية.

ومن جيّد ما قيل في الصّحن :

قال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يا فْهَيْد قَبلِ التَّناشِيدْ وقَولَنْ هَلاَ يافْهَيدْ عَلَيْنا

وصِيانْي بها اللقَيْمِي تِقِلْ عِيدْ وخِرْفانْ فَوقهْ كانْ حنّا قِوَيْنا

ونرى في بيته الأول أنه عبّر عن الصّحن باسمه، وفي بيته الثاني عبّر عن الصحون بصياني.

وقال صاهود بن طوالة الشمري :

ويا ما حَكَوْا فِي فيتك فَصلْ الأشْوَارْ وخَيلِ تَربَّطْ في جِديدِ الحْبالِ

وباطْرَافْ جالِكْ مَطْبخِ القِدرْ وكِتّارْ وِصْحُونْ تَقلّطْ بِهْ سِمانٍ جِلالِ

وقال محمد بن حصيص :

مَعْ صحُونٍ علَيْها الحِيلْ تِرْمى بزادٍ يِشْبعْ القَومِ الْمجِيْعَهْ

* * *

(١) شرح ابن الأنباري : ٣٧١ .

صِفْرِيَّة ، جمعُه صِفارِي

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يا ربّ سَــهِّلْ كَــرْشِــةٍ مَــمْـلِيَّـةْ حَــتَّـى منِيْـــرَةْ تُوقِفْ المِعــــصـــادِ

اتْدَلِىّ تلِتْ وَتبْـــهَضْ الصِّـــفْـــرِيَّةْ يِطيحْ مِنْ كِــثْـــرِ العَــصِـــيــدْ بدَادِ

وقال آخر :

جَـكْ الكِوَاوِيـرْ يـا سْلَيْــــمـــــان والله يـعـــــــيـنـك عـلَـى الـرِيَّـةْ

مَــا فِـــيك زَوْدٍ عَـنِ الجِــيْـــرانْ كِـلٍّ يَـروِّيْ بـصِـــفْـــرِيَّـةْ

صِفْرِيَّة : إناء (قدر) يصنع من النحـاس ويطلى بالقـصـدير، أسـفله واسع ويضيق أعلاه تدريجيًا حتى تكون فوهته ضيّقة بالنسبة لقاعدته، وله ضفة بارزة إلى خارجه، يستعمل في طبخ الطعام وغيره، وبعضهم يعمّم ويطلق اسم صفريّة من أمتن أمتعة النحاس وأتقنها صنعاً، غير أنه لا يكون منها كبير يتّسع لطبخ الذّبيحة إلا نادرًا.



صفريّـــــة

وليست الصفريّة من القدور التي يُروَّى بها الماء كما ذكر الشاعر، ولكنه عبّر بها عن القدر (المِرْوَى) الذي عادة يكون خاصًا لنقل الماء إلى المنزل لضرورة شعريّة، وكثيرًا ما يعبّرون بصفريّة عن أيّ قدر نحاس لكونها مصنوعة من مادة واحدة.

والصفرية النحاسية من الأمتعة التى انتهى استعمالها في زمن مبكر من ظهور الآنية الحديثة.

وسميت بهذا الاسم نسبة إلى معدنها الذي تصنع منه، وهو عربي فصيح.

قال في اللسان : الصّفر النحاس الجيّد، وقيل: الصّفر ضرب من النحاس.

والصّفر بالضم الذي تعمل منه الأواني.

* * *

صَفُـــو

قال فهد بن عبدالرحمن بن مقرن من أهل شقراء :

تِذْبَحْ لِهْ العَــفْــرَا الفِــتـــاةْ الرِدُّوم   وِصْحُونْ قِرْصانٍ مِنْ الصَّفُوْ مِسْقاةْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ يا مَــحــمّــد سَــوْ حِلْوٍ ومِــرّا   رَسْمٍ إليا جُوكْ النِّشاما هَلِ الكيفْ

مَعْ مِنْسِفٍ عِنْد المنارَهْ يجَـــــرّا   ياشْناقْ حِيْلٍ صَفُوها لِنْ تِذَارِيفْ

صَفْو : يقصد به مرق اللحم الذي يكثر فيه الدّسم، أو ما يستصفى منه من الدّهن، ويقال لما يستصفى منه: صفو وصفوة بالمؤنث، وهو لغة عربية فصيحة.

جاء في اللسان : وإذا أخذ صفو ماء من غدير قال: استصفيت صفوه، وصفوت القدر إذا أخذت صفوتها.

صِينِيَّة ، جمعُه صِياني

قال مشعان بن هذّال :

لِذَاذَة الدِّنْيــا مَـــعــــامِــيلْ وِفْــرَاشْ　　　وصِـينيَّــةٍ يقْبلْ بَها العَبْد مَسْعُودْ

وقال عبيد العلي الرشيد :

وبِيْضٍ لَكَنْ أرْقـــابِهِنٍّ الغَــــرانِيقْ　　　بِبــلاد قَـوْمٍ يِتْـعـبُـونْ الصِّـيـانِيْ

وقال خضير الصّعيليك :

اللِّي يَدمِّي الفُـوسْ مِنْ شَـمِّخٍ النِّيبْ　　　يِحِطْ مِنْ فَـوقْ الصِّـيـانِي فِـقَـارَهْ

وقال نغيمش بن صنيتان الشمري :

هاتْ الصَّحَنْ يافْهَيـدْ قَبلِ التَّناشِيدْ　　　وقَــولَنْ هلاَ يا فْـهَــيــدْ حَقٍّ عَلَيْنا

صِـيـاني بهــا اللّقَـيْـمِي تِقِلْ عِـيـدْ　　　وخِــرْفـانْ فَــوقِـهْ كـان حنّا قِـوَينْا

صِينيَّة : صَحن مصنوع من النحاس، يستعمل لتقديم الطعام للضيف، منها كبير ومنها صغير، وكذلك كانوا يقولون لصحن الفناجيل صينية، هذا الذي أصبح يسمّى : طوفرية.



صينيّة طعام

ونرى أن هؤلاء الشعراء يطلقون الاسم (صينيّة) على الصحن الذي يقدّم به الطعام للضيوف، وفي شعر نغيمش بن صنيتان نرى أنه في بيته الأول سمّاه صحناً، وحينما أكده في بيته الثاني سمّاه صينيّة، وهو ذو أصل عربي.

جاء في اللسان : الصّين : بلد معروف، والصّواني: الأواني منسوبة إليه.

قلت : كل نصوص الشعر المتقدّمة خاصة بصينية الطعام، أما صينيّة الفناجيل فإنّ الحديث عنها سيأتي.

* * *

بـاب الضّــاد

ضَبَّة، جمعُه ضبَاب

قال محمد الصّقري العنزي :

خَطْوِ الوَلَدْ ناشٍ علَى مَــوْتِةِ النَّارْ ... صِـفْـرٍ علَى عُـوْدٍ تِضبِّـهْ كِـتْـيـفَـهْ

ضَبَّة : صفيحة رقيقة، تصنع من الحديد ومن الصفر ومن النحاس، وتستعمل في آنية الخشب كالصَّفحة والقدح والميقعة، وفي المكاييل الخشبية، كالصّاع والمدّ حينما يصيبها شرخ في حافتها أو ثلم فإنها تثنى عليه وتثبت بمسمار ينفذ الإناء ويجمع بين طرفيها فيثبتها.

والضبّة أيضًا ضبّة الباب، وهي جمجمته وقد تقدّم في صورته، وتسمّى أيضًا كتيفة، وأصلها عربي فصيح.

قال في اللسان : الضبّة حديدة عريضة يضبّب بها الباب والخشب، والجمع ضباب.

قال أبو منصور : يقال لها الضبّة والكتيفة، لأنها عريضة كهيئة خلق الضّب.

والكتيفة لأنها عريضة على هيئة الكتف.

بــاب الطّـــاء

طاسَة ، جمعه طِيَس وطِياس

قال ابن عمّار :

قِلْت إيه مَـيْـر أشْـواركُمْ وِالنِّصـايحْ مِـثْل المِطَر فَـوقْ الطّيـاسْ المكَفَّـاتْ

وقال عبد الله اللوح :

أحْـــدٍ ورِثِهْ مِنْ إمّـــهْ تِسْـــعِـــيْن ألفْ رِيـٍّــهْ

واحْـــدٍ وَرْثِهْ من إمٍّــهْ طاســةٍ مــا هِيبْ مَـرْبُوبَهْ

وفي المثل الشعبي : طاسة يا منقاش.

طاسة : إناء ذو أحجام مختلفة، بعضه مستورد، ومنه ماهو مصنوع محليًا من النحاس المطلي بالقصدير، ومنه ما هو مصنوع من المعدن، ويستعمل في شرب الماء وغيره، وهو ذو أصل فصيح.

في اللسان : والطّاس : الذي يشرب به، قال أبو حنيفة : هو القاقوزة.



طاســة

طَسْل ، جمعُه طِسُوْل

قال عبدالله بن عويويد :

إقْلِطْ الفِنْجــال ذريفٍ مَـسـوِّيـهْ ... مِنْ عِـقِبْ طَسْلٍ دارْفٍ بِهْ إيْدامِـهْ

وقال حميدان الشويعر :

ليـتِكْ حـاضِـرْ عِـذْرِهْ وتحليْـفِـهْ ... يَومْ جـابْ العَـصِـيـدَةْ فِي الطّسَـيلْ

وقال محمد بن فهاد القحطاني (ابن حصيص) :

يا الله علَى بريقٍ علَى النّارْ مـركِـيـهْ ... أشْـرَبْ مِنهْ خَـمْسٍ وتِسْعِينْ فِنْجـالْ

والى قِـضى طَسْلِ اللّقمْ قِـمتْ أدَنِّيـهْ ... طَسْلٍ يصـدِّرْ لـه ثلاثـينْ رَجّـالْ

طَسِل : الصَّحن الذي يقدّم به الطعام صغيرًا كان أو كبيرًا، من نحاس كان أو غضار.



طسل نحاس

ويبدو لي أنه اسم محرف من كلمة (طست)، وهي لغة ما زالت مستعملة عند البادية، وبعضهم يقلب سينه شيئًا فيقول : طشت.

والطست : لغة فصيحة.

قال في اللسان : الطّست : من آنية الصفر، أنثى، وقد تذكّر.

ومن جيّد ما قيل في الطّسل :

قال قضيب بن عايد الشمري :

واللّي يـريد الطيّبْ طَسْلَهْ يطِسّــهْ   مِنْ حِلْوةٍ زَينٍ نماها مِـــشْـــيـلَهْ



طسل غضار

* * *

بـاب العـين

عَصْب ، جمعُه عصُوب ، عِصْبان

قال عبدالله بن سبيّل :

كِنّ القـدَمْ بِالسّـاقْ عَـصْبٍ لخطّارْ   عِقْبِ النِّجاحْ وقِدمْ فَرْسِ اليـمانِي

صَـفَّـةْ اسْـتـادٍ صَـفّةٍ لهْ بهـا كـارْ   مـا فـيـهْ قـصبْ ولا خَلَطْ مِعِـهْ ثاني

وقال عبيد بن هويدي :

وِالسَّـــاقْ كِنّهْ يَوم يَرفَعْ للأسْـــلابْ   عَـصْبٍ غَـشـاهْ الفُـوْح وأقْـفَتْ نِيـاتهْ

قال عدوان بن راشد الهربيد الشمري :

بصِـيـنيّـةٍ يِذْلَقْ عَلَيْـهـا مَـراديفْ   وحَبٍّ اللَّقَـيْـمي عِـصْـبـانْ حـايِلْ

عَصْب : يقصد به شحم بطن الذبيحة (ثربها)، ضاناً كانت أو ماعزًا، فإنهم كانوا يجمعونه ويلفون بعضه ببعض ثم يلفون حوله المصير - (الأمعاء

الدقيقة) فيغدو مستطيلاً ويطبخ على هذه الهيئة ويقدم للضيوف على هيئته.

وهو ذو أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : العصب : الطيّ الشديد، وعَصَب الشيء يعصبه عصبًا: طواه ولواه، وقيل شدّه.

... ويقال لأمعاء الشاة إذا طويت وجمعت ثم جعلت في حويّة من حوايا بطنها: عصب، واحد عصيب، والعصيب من أمعاء الشاة ما لوي منها، والجمع أعصبة وعصب.

قلت : وتبيّن ممّا تقدّم أن العصب اسم أخذ من عمل لفّه وتسويته وشدّه بالأمعاء إذا لفّت حوله، في استعماله الفصيح وكذلك العاميّ.

* * *

عَصِيْدَة ، والكِثير عَصِيْد

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يا رَبْ سَهِّلْ كَرشةٍ مَمليّة ... حتَى منيْره تُوقفْ المِعْصَادْ

إتدْلّى تلِتْ وتَبْهَضْ الصِّفْرِيَّةْ ... يطيحْ مِنْ كِثرْ العَصِيدْ بْدَادْ

وقال خضير بن عيادة الصّعيليك الشّمري :

أحْدٍ مُواكِيلِهْ علَى فطّح الحِيلْ ... وأحْدٍ عَصيد يلطع الكبد حرّه[1]

وقال هويشل بن عبدالله :

رب توّى كواديد غناويّه ... من عصيد الحبش يملون خولاني

عصيدة : طعام يصنع من دقيق الذرة، ومن دقيق الدخن، وقد يصنع من دقيق البر.

(١) ويروى هذا البيت لرشيد الكثيري، ورواه بعضهم (رغيدة) بدلاً من عصيدة.

إعداده : يوضع الماء في القدر على النـار حتى يفور ويضاف له قطعة حزرة صـغيـرة ثم يلتّ الدقـيق في القـدر - أي يوضع فيـه قليـلاً قليـلاً - ويحـرّك بالمعصاد بحركة دائرية مستمرة حتى ينتهي.

وهو عربيّ ذو أصل فصيح.

قـال في اللسـان : العـصـد : اللّي ، عـصـد الشيء يعـصـده عـصـداً، فـهـو معصود وعصيد لواه، والعصيدة منه، والمعصد ما تعصد به.

قال الجوهري : والعصيدة التي تعصدها بالمسواط فتمرّها به، فتنقلب ولا يبقى في الإناء منها شيء إلا انقلب.

وفي حديث خولة : فقرّبت له عصيدة، هي دقيق يلت بالسمن ويطبخ.

وقال الليث : العاصد الذي يعصد العصيدة ويقلّبها بالمعصد. اهـ.

قلت : ولمعرفة فائدة الحزرة في العصيد انظر صورة كرشة.

ومن جيّد ما قيل في العصيدة :

قال محمد بن مشعي الدوسري :

تـغـــــــــــدّيـت أنــا ويّــاه ... غـــــــداه اللّـي مـنـهـم جـــــــاه

شـــحـم فـــاطـر وعـــصـــيـــده ... مـــن الـدرة الجـــــــــــــديـده

والعـصـيـدة مـــا اشـتــهـيـهــا ... والشــيـخ قـــام يدلـقم فــيــهــا

وقال حميدان الشويعر :

ليــتـك حــاضــر عــذره وتحليــفــه ... يوم جــاب العـصـيـدة في الطسـيل

* * *

بــاب الغــين

غَضَارَة ، جمعُه غَضَار

قال سلمان الجمل من شعراء القرن الثالث عشر الهجري، من أهل عنيزة:

أولاد عَلي جَــوهْ مِــثلْ النِّمــارهْ   يا مَــا بْهُمْ مِنْ دَايِخْ الرَّاسْ مَــمْــرُورْ

خَلَّوه مِــثْلِ اللّي تِكَسَّــرْ غَــضَــارِهْ   هِيْ بَضْعَتِهْ وأضْحَى يُوقِّفْ علَى الدُّورْ

وقال حسن بن هويشل :

وشَــامِــيّــةٍ هِيْ والقِــدَحْ والغَــضَــارَهْ   وشَــيِيٍّ مــا عَــرْفِــهْ غــادٍ أرْنَاقْ وشْكَالْ

وقال عبدالله بن حصيص :

رِيْق ســارَهْ مِــثلْ شَكْرٍ فِي غَــضَــارَهْ   أوْ حَلِيْب بكارْ عِــربٍ مــســْــمَنَات

غَضَـارَة : إناء مـعـروف، يصنع من الصـفـيح المطلي بالصّين النقي الناعم، تستعمل لشرب الماء واللبن وغير ذلك.



غضار مظلّع قديم

ومنهـا نوع يسـمّى : مـفـهّـقـة (بادية) يسـتعمل لتقـديم الطعـام، وللغـضـارة أحـجام مـختلفة، منها كبير ومنهـا صغيـر ومنهـا بين ذلك، والكثيـر منهـا ملوّن بألوان جميلة ومزيّن بأشكال مختلفة من الألـوان والزخارف، والغضـار القديم أغلبه مظلّع بظلوع طولية.

وكل الغضـار بأنواعـه - البـادية والمشـرية - صناعـة مسـتوردة، وبعـضـه له أغطية جميلة، وما زال بعضه مستعملاً.

والغضارة من أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : الغضارة الطين الحر، وقيل : الطّين اللازب الأخضر.

والغـضـارة الصّـحـفـة المتـخـذة منه... الغـضـارة الطين الحـرّ، ومنه يتـخـذ الخزف الذي يسمّى الغضار. اهـ.



غضارة مفهقة للطعام

بــاب الفــاء

فِتيْت ، واحده قُرص فتيت

قال عبد الله بن علي بن دويرج :

وذِرْعَـانْ كــالجـــمّــارْ والكَفْ مِنْدارْ قِـرصْ الفِـتـيتْ إلى انْتَـهى بِالْورَام

فِتيْت : أقراص تصنع من دقيق القمح مضافًا إليه بعض البهارات، وتلوّن بلون أحمر أو أصفر خفيف، وهو لذيذ الطعم شهي، ويصنع صناعة وطنية، تعمله النساء في البيوت بواسطة التنور - وأقراصه مدورة - كما وصفها الشاعر، ولا تجمل بشيء من الزخارف، ولقرصه شفة لطيفة تحفّ به مرتفعة قليلاً.

ومنه نوع آخر يسمّى : كُليجا، وبعضهم يقول له: كليج، وهو يختلف عن سابقه بأن قرصه وإن كان مدورًا فإنه أصغر حجمًا وأثخن سمكًا وسطحه مزيّن بزخارف جميلة بارزة فيه، تعمل بواسطة لوح خشبي صنع لهذا الغرض وحفرت فيه هذه الزخارف، يضغط عليه قرص الكليجا قبل وضعه في التنور فتبرز فيه هذه الزخارف، وهو كذلك ليس له شفة بارزة وهو أشد حلاوة من الفتيت.

أما ما يصنع في هذا العهد منه في منطقة القصيم من الكليجا فإنه عمل آلي يختلف عن العمل اليدوي القديم من حيث لونه الداكن وكذا من حيث طعمه، وإن كان يماثله شكلاً.

ويبدو لي أن اسمه مأخوذ من صفته، وهي هشاشته وسرعة تفتّته.

* * *

فَقْعة، جمعُه فَقْع، فْقاعَة

كان عبدالله بن دويرج يعمل عند عمه عبد الله، وكان يكثر له الفقع في طعامه، فقال :

ذِبَحْنِي فَـــقـِعْ عَـــبــــدَ الله لعلَّهْ دايِمٍ يَجْنِيــهْ
جَــعَلْ لِي فَــوقِــهْ السَّــمْنِ الذِّراحِيْ ثمّ نادَانِيْ
ألا يَا شَـوفْ عَـيْنِي يَوم جَـابْ لِيْ الصَّحَنْ مـاليـهْ
عَلَيْـه الشّـاهِـدْ الله يَوم نـادَى الصِّـيكْ وِخْـوانِيْ

فَقْع ، واحده فقعة ، وبعضهم يقولون : فقاعة، وهو الكمأة التي تنبت في الربيع، وهو عربيّ فصيح.

قال عمران بن حطان :

فـاكـفف كـمـا كفّ عنّي إنّني رجل أمّـا صـمـيـم وأمّـا فـقـعـة القـاع

قال أبو العباس المبرد في شرحه ، قوله : وأمّا فقعة القاع، يقال لمن لا أصل له: هو فقعة بقاع، وذلك لأن الفقعة لا عروق لها ولا أغصان، والفقعة الكمأة البيضاء، ويقال: حمام فقيع لبياضه، ومن ذا قول الشاعر :

قـــوم إذا نُسِـــبـــوا يكون أبوهُمُ عند المناسب فـقـعـة في قـرقـر[(١)]

قلت : الفقع ثلاثة أنواع : زبيدي وخلاسي وجبيّة ، والزبيدي أشدّها بياضًا وأنقاها.

وقد استوفيت الحديث عنه وصفًا وتوثيقًا في صورة (زبيدي) فانظره.

* * *

(١) الكامل في الأدب واللغة، ١٢٨/٢ .

باب القاف

قَدَح ، جمعُه قِدْحَان

قال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قد حشا عِقْبِي تْجارَهْ ... بَنَى الوْجارْ وحَطّ أبَارِيقْ ودِلالْ

وشامِيّةٍ هِيْ والقدحْ والغَضَارَهْ ... وشَيّيٍ ما عَرْفِهْ غادٍ أرْناقْ وشْكَالْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

يَوم انْطَلَقْ خَيْطِ السِّقا والقدِحْ فَاضْ ... ما خَذْت فِى السَابِقْ عَلَيْهُم محارِيضْ

قَدَح : إناء مصنوع من الخشب بطريقة الحفر، وأحجامه مختلفة، يستعمل للّبن والماء وغيرهما، وله شكلان، ما كان منه من خشب الأثل فإنه يكون واسعًا وشكله مدوّر وأعلاه أوسع من أسفله.

أمّا ما يصنع في الحجاز من الطّلح والغرب فإن شكله كرويّ مدوّر وبطنه مقعّر وفوهته مكفوفة إلى بطنه.

ومن أقداح الأثل أنواع جميلة ترشم بحبات صغيرة من الفضة، ومن الرصاص.

ومن أقداح الأثل أحجام كبيرة، يروي أحدُها عددًا من الرجال، ومن الأقداح أحجام متعدّدة بين كبير وصغير ومتوسط الحجم، وبعضها له يد يمسك بها، وهي عبارة عن بروز في جنبه من نفس خشبته.

والقدح اسم عربيّ فصيح، وبعض البدو يسمّون كلّ إناء يشرب به الماء واللبن قدحًا.

وفي اللسان، القدح من الآنية، بالتحريك: واحد الأقداح التي للشرب، معروف.

قال أبو عبيدة : يَروي الرَّجلين وليس لذلك وقت.

وقيل : هو اسم يجمع صغارها وكبارها، والجمع أقداح، ومتّخذها قدّاح، وصناعته القداحة. اهـ.



قـدح

قِدر، جمعُه قدُور

قال عبدالله بن دويرج :

ذَا لِيْ ثَلاثْ إجْـبَـهْ وِالقِـدرْ مـا تَـركَبْ علَى النّارْ
أرَويتْ لا دْرِكْ رِبيع طحِين أخـبْـزِهّ واتَعَـشّـاهْ

وقال حميدان الشّويعر :

يذِّنْ العَـصِـرْ والعَـيْش فَـوقْ الرَّحـا   والقِـدرْ مُـوصخٍ واللَّبنْ مِـخْـورِ

وقال صاهود بن طوالة الشمري :

يَا مَـا حَكَوْا فِي فِيّتكْ فَصْلَ الأشْوارْ   وخَـيْلٍ تَربَّطْ في جـدِيْدِ الحـبـالِ

بأطْرافْ جـالِكْ مطبخ القِـدرْ وِكْـتَـارْ   وِصْـحُـونٍ تقَلَّطْ بهْ سـمـانٍ جْـلال

قِدرٍ : هو الإناء الذي يطبخ به الطعام من أي معدن كان، غير أن القدور القديمة المستعملة في الطبخ عامتها من النحاس الأحمر وتطلى بين مدة وأخرى بالقصدير، وعملية طلائها بالقصدير تسمّى ربًّا.



قدر كبير (حجري) نحاس

وقد كانت هي المستعملة سنين طويلة، ومنها أحجام مختلفة - بين كبير وصغير- وهي صناعة وطنية، والكبير منها الذي يتسع لذبيحة أو ذبيحتين أو أكثر يسمّى حِجرِيًّا، وكلها يشملها اسم قدر.

وللقدر عروتان مثبتتان في جنبيه يحمل بهما، وقد يكون أكثر من عروتين -إذا كان كبيراً- يقال لهما عرى القدر، الواحدة عروة، ويقال لهما أيضًا حلق القدر، قال أحدهم :

وَلا يا قِـدْرٍ مـقَطّعْـةٍ حـلاقِـهْ   مـا لِهْ حَلْقِـةٍ ويشـالْ فِـيـهـا

والقدر من أصل عربيّ فصيح.

جاء في القرآن الكريم: ﴿ وَقُدُورٍ رَّاسِيَاتٍ ﴾ [1].

وفي اللسـان : والقدر مـعروفة أنثى وتصغيرها قدير، بلا هاء على غير قياس.

قال الأزهري : القدر مؤنثة عند جميع العرب، بلا هاء، فإذا صغّرت قلت لها قديرة، وقدير، بالهاء وغير الهاء. اهـ.

قلت : وقد اتخذت القدور وغيرها من آنية الطعام من الحجارة التي تصنع بطريقة النحت والتهذيب، وكذلك من مادة الفخار وكذلك من مادة الشّيد، وآنية الشيد تشبه آنية الفخار غير أنها أثقل منها وأقوى وأكثر تحمّلاً.



قدر حجر

وقد عملت هذه الآنية بأحجام مختلفة كبيرة وصغيرة ومتوسطة، واستعملت في الطبخ وفي تقديم الطعام في مناطق مختلفة من أنحاء

الجزيرة العربية.

وقال أحد الشعراء يمدح أهل قرية في نجد كانت تعمل فيها آنية الفخار ويستعملونها في أغراضهم للطعام :

أهل القصور اللّي مواعينهم طين	**علّ الحيا يذكر على دارهم طاح**
صبّابة للسّمن فوق المواعين	**ولطّامة للجمع الأحمر ونطّاح**



قدر فخّار



قدر شيد

(١) سورة سبأ، الآية : ١٣ .

قِرْبَــة ، جَمعُه قـــرَب

قال إبراهيم بن هويدي الملقّب وسما :

لَوْ كـــان عَـــجْلِينٍ فـــرِدُّوا وصــــاتِي   يا أهْلِ الرّكَـابْ اللّي قْـرِبَهُمْ مَـروّاتْ

وقال عيّاد الخشقي من أهل عنيزة :

مــعَــفّـــاةٍ إلا مِنْ شــدَادٍ ومِــزْهَبْ   وِعْنزِيـةٍ مَــــرْكُــــونْةٍ مِنْ جلُودْها

عنزيّة : قربة جلد عنز.

وقال عبدالمحسن الصّالح :

مـــا فَــوقــهِنْ إلا المَعــــالِيقْ وِقْــرَبْ   والـبِـنْ والـبِـنْـدَقْ وَرَبْـعٍ قْــــــــــرُومِ

وقال عبدالله أبو ماجد :

عِنْدِهْ مِــــحْـــــجَــــانٍ للقِــــرْبَةْ   ووِزانْ المِـحْـــــــــجَـــــــــانْ وتِـدِ

قِرْبَة : هي أداة حمل الماء في السّفر وتبريده في الحضر، تصنع من جلود الضأن، ومن جلود المعز، تدبغ ثم تخرز، وقربة جلد المعز أمتن وأقوى، وأكثر تحمّلاً في السّفر، وجلد الضأن أخف وأفضل لتبريد الماء، والقربة من أصل عربيّ فصيح.

قال امرؤ القيس :

وقـربـة أقـوام جــعلت عــصــامــهـا   على كـــاهل مني ذلول مــــرحّل

وفي اللسان : والقربة من الأساقي.

قال ابن سيده : القربة الوطب من اللّبن، وقد تكون للماء، والجمع في أدنى العدد قِرْبات وقِربات وقِرَبات، والكثير قرب.

وقد ورد للقربة في الأدب الشعبي ثلاثة أسماء وكلّها أسماء عربية فصيحة:

قربة : ويطلق هذا الاسم على القربة في كل أحوالها، جديدة كانت أو خلقة أو كبيرة أو صغيرة.

شنّة : وهي القربة التي أثّر فيها طول الاستعمال وتغيّر لونها، وتقلّص حجمها.

بدرة : وهي القربة الصغيرة، وقد تحدّثت عن كل نوع من هذه الأنواع الثلاثة في صورته فيما تقدّم، وغالبًا يستعمل في السفر على نجائب الإبل التي تسير بسرعة خفاف القرب، كالبدرة وما في حجمها.

وعادة يكسون قربة السفر بكساء يغطيها كلها ويسمونه جلالاً، وغالبًا يتخذونه من كساء خفيف كالخياش، وذلك لحمايتها من الاحتكاك أثناء السّير بجنب البعير، وكذلك فإنه يحميها من الاحتكاك بأغصان الشجر التي تمر بها الإبل في أثناء سيرها فتؤثر فيها، وقد أشار إلى ذلك أحد الشعراء بقوله في شعر، قال:

دَمْع عيني كما شنٍّ كثيرِ الهَشُومْ   عَرِّضَتْه الزِّواملْ حَدّ شَوكْ العظاهْ

وفي جلال القربة يقول الشاعر خلف أبو زويّد الشمّري :

يا جَلّلَوا دهْمِ القْرَبْ بالأجِلَّةْ   والماء بعِيدْ حالْ دُونهْ حمَادِ

يا وِرّدَنْ مَعْ سِهْلةٍ ما تِدِلَّهْ   عَلْيَهْ رِدِيّ الخالْ مالهْ جَلادِي

ومن الأسماء التي تسمّى بها القرب الكبيرة التي تستعمل في السفر (جنّابيّة) والجمع جنّابيّات، وسمّيت بذلك لأن هذه القربة تمتد طولاً على جنب البعير فتملأ مساحة كبيرة من جنبيه تمتد من الأمام إلى الوراء، حين تعلّق القربة على الراحلة (الناقة) يجعل فمها مما يلي مؤخرة الراحلة، وبذلك يسهل صبّ الماء منها للشرب وهي على الراحلة.

أمّا تبريد الماء في القربة في الحضر في البيوت وفي المساجد هو أن يعلّق لها محجان في السقف في مكان لا يتعرّض للشمس، ويكون معرّضًا للهواء وتملأ بالماء وتعلّق فيه، وكلّما كانت القربة قديمة أو شنّة كان ماؤها أبرد وأعذب.

ولا يبــرد مــاء القــربة ويلذ إلا بعــد ركنهــا. والـركن هو أن تـدبغ ثم تـدهن وتخـرز ثم تستعـمل في الماء مدّة قصيـرة، ثم تعـاد للدّباغ مـرة ثانيـة أقصـر من الأولى، فالمرة الثانية هي العَدِن، كما تقدّم في شعر عيّاد الخشقي.

من جيّد ما قيل في القربة:

قال ناصر المسيميري :

الـزَّهـابْ يْسـَـــــارْ والـقِـــــربَـةْ يمِـيْنِ والـرِّسَـنْ فِي رأسَــهــا مِــقْـطٍ مِــرِيْرَةٍ

وقال عبدالله اللوح :

أنْت يَوم إنّكْ لِبَـسـتْ الخِلْب نَـاوٍ نيَّــهْ مِن كَلِ الخبْزَةْ نِصَى الـقِرْبَةْ وهُو عَطْشَانِ



قربـــة

١- قِرْص ، جمعُه قِرْصان

قال محمد بن زيد من أهل القويعية :

تحِطْ قِــرْصــانٍ وكِنَّهْ رغِــيْــدَهْ وفِيهْ الحـزَزْ مِنْ عَضّها ما قِواها

وقال فهد بن عبدالرحمن بن مقرن من أهل شقرء :

تِذْبَحْ لِهْ العَـفْـرَا الفِـتـاةِ الرِّدُومِ وِصْحُونْ قِرْصانٍ مِنْ الصَّفُوْ مِسقاةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

وَراهْ مـــا يَسْـــتِــرْ عِــرْضِــهْ بِقْـــرَيْص وإلاّ بِتْـــمَـــيـــرَهْ

قُرْص : يقصد به الشاعر القرصان المعروفة في هذا العهد، التي تصنع من دقيق القمح، على الصّاج المحمي، وغالبًا يكون القرص رقيق الصنع واسع الدائرة، وعند تناوله يُليَّن بشيء من المرق الساخن أو الحليب المغلي، وهو غذاء جيّد وما زال يعمل في بعض البيوت وفي المطابخ العامة، وهو من أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : والقرص من الخبز وما أشبهه، ويقال للمرأة: قرّصي العجين، أي سوّيه قرصة، وقرّص العجين : قطّعه ليبسطه قرصة قرصة، والجمع أقراص، وقرصة، وقراص، وقرصت المرأة العجين تقرصه قرصًا، وقرصته تقريصًا . اهـ.

قلت : وقرص الصّاج هو الذي ذكره كنعان الطيار في شعره، قال، فأجاد في وصفه :

مَاكُولِهْ الحِنطَةْ علَى حَامِيْ الصّاجْ وَمـشْـرُوبهمْ دِرّ البْكارِ الهَـجـاهِيجْ

وقرص الصّاج يعمل من دقيق الحنطة، وهو أفضله.

* * *

٢- قِرْص ، جمعُه قِرْصان

قال إبراهيم بن جعيثن :

يامَلْ حَــالِيْ مَلٍّ قِــرْصِ البِــرِيْزَةْ ... يَصْــلاهْ بِالمَلَّةْ علَى الجَـــمــرْ دَزَّهْ

وقال آخر :

وِالقِـرْص يعْـبـا فَـوقِـهْ السَّمِنْ سـاح ... ورَبْعِي مِـشـاكِـيل وكَـسَّـابَةْ أمْـداحْ

وقال شليويح العطاوي العتيبي :

يَا مَـا كَلِيْنا قِـرْصنا بَيْن سَـيْـرَيْنْ ... ونوج نِشْـيلهْ فِي المَراكِي عَـجِـينَةْ

قُرْص : في هذه النصوص يعنى الشعراء القرص الذي يعمل بواسطة الملّة – ويسمّى قرص جمر وقرص بَر– لأنه أهم طعام المسافرين بسبب سهولة عمله وسرعة نضجه، وسمّاه ابن جعيثن قرص البريزة وهي ما يسحب من الملّة من تحت النار لدفنه فيه.

أما طريقة عمله فإنه يعجن من دقيق البر بقدر الحاجة وبعد عجنه جيّدًا تسحب له الملّة في أرض دمثة، ثم تعمل العجينة على هيئة الخبز المدوّر، ويكون حجمه حسب عدد الأنفار الذين أُعدّ لهم، ثم يذرُّ عليه قليل من الدقيق ليقيه من التصاق الرّماد أو الأتربة فيه، ثم يسوّى له وسط الملّة، فيوضع فيها ثم يدفن كله فيها، وبعد مدة قليلة يبدأ ينتفخ ويرفع الملّة، وعندئذ يخرج من الملّة ثم يسوّى وسطها ثم يعاد فيها مقلوبًا، يكون ظهره الأعلى ممّا يلي الأرض ثم يدفن دفنًا جيّدًا حتى ينضج، ويعرف نضجه بالدق عليه، إذا كان له صوت، ثم يخرج من الملّة، ثم يخبط به مرتين أو ثلاثًا على الأرض – على فراش – ليتساقط منه ما علق به من رماد أو غيره، ثم يغسل بالماء حتى ينظف، ثم يفتّت في إناء أو في مركى أدم، ثم يوضع عليه السّمن معه بصل مقطّع، وقد يكون معه قليل من الماء ليجعله ليّناً، ثم يثرد ثردًا جيّدًا حتى يكون قطعة واحدة، ومن ثم يكون جاهزًا للأكل.

قِشْدَة، جمعُه قِشْــد

قال هويشل بن عبدالله :

لَوْ كَــانْ يَاتُونِّي بِالقِــشْــد كـفَّــيْت   مِنْ عِـقْـبِـهـا مـا هَنانِيْ مَكْلِي الزَّادْ

قِشْدَة : يقصد به قشدة الدهن، وهو دقيق قمح تحمى مراضيف من الحجارة وتوضع فيه وتحرّك، وعند تذويب الزبد يضاف إليه هذا الدقيق ثم يحمى على النار فيكون هذا الدقيق مصفّياً له، وكذلك يعطى له نكهة طيّبة فيما صفّي به من السمن، وقد استوفيت الحديث عن المرضــاف في صورته وصفًا وتوثيقًا.

أما ما يخصّ القشدة، وتسمّى أيضًا عفيساً، وخلاصة فإنه بعد غلي السّمن وتصفيته بها وتفريغه في إناء أو ظرف تبقى قشدة الدقيق في الإناء الذي صفي به السّمن فيضيفون إليها كمية من التمر ثم يسخّنونه على النار ويعبطونه بها عبطًا جيدًا يختلط بعضه ببعض وهو على النار وعندئذ يكون جاهزًا للأكل.

أما تسميته قشدة فإنها تسمية عربية فصيحة.

في اللسان : القشدة بالكسر الزبدة الرقيقة، وقيل : هي ثقل السّمن، وقيل: هو الثقل الذي يبقى أسفل الزبدة الذي طبخ مع السّويق ليتخذ سمنًا، وأقشد السّمن جمعه، وتسمّى القشدة الخلاصة. ا. هـ.

وكذلك تسمّى القشدة الخلاصة، وهو عربي فصيح كما تقدّم.

أما اسمها عفيس فإنه كذلك ذو أصل عربيّ فصيح مأخوذ من عفسها بعضها ببعض.

* * *

قَلَّة، جمعُه قــلال

قال محمد بن عبدالله بن منصور من أهل الشعراء :

سَـــبِّـحْ وهَلِّلْ واذكِــرْ الـرَّحْـــمـن ذِيْ حَــزَّةٍ مــا ينْشِـعِــرْ فِــيــهــا
خَلْكْ منْ المَســجِــدْ إلى الدكّــانْ بِـعْ فِي قــــلالِكْ لا تَـخلِّيْـــهــــا

وقال محمد بن ناصر بن غانم من أهل القصب :

شِلْنَا عَلَيْـهـا الزِّهابْ وخَـمْس قَـلاتْ وركَـبتْ مَـعْـهِنْ وَرِبِّيْ اللّيْ مَـقـوِّيْهـا
آخِـذْ علَى فـاطْرِي نَوْمٍ وسَـجّـاتْ بِالكَوْر مـا أحْلا مَعَ الرَّيْدَا تَخَطِّيْـهـا

قَلَّة : يقصد به قلّة التمر التي تعرف في الأحساء ويؤتى بها منه، وتزن ستين كيلاً.

تعدّ أوعية القلال من خوص النخل، فإن جاء صرامه ملئت بالتمر ورُصّ بعضُه على بعض، وهي ذات شكل مربع تقريبًا، والقلّة من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : القلّة الحبّ العظيم، وقيل الجرّة العظيمة، ... والجمع قُلل وقِلال. وقيل: هو إناء للعرب كالجرّة الكبيرة.

قال جميل بن معمر :

فظللنا بنعـــمــــة واتّكأنا وشــــربنا الحــــلال من قلله

وقِلال هجر شبيهة بالحباب... وفي الحديث: إذا بلغ الماء قلّتين لم يحمل نجسا، وفي رواية لم يحمل خبثًا.

قال أبو عبيد: في قوله قلّتين يعني هذه الحباب العظام، واحدتها قلّة، وهي معروفة بالحجاز... وهجر قرية قريبة من المدينة، وليست هجر البحرين، وكانت تعمل بها القلال.

* * *

باب الكاف

كتيْفَة ، جمعُه كتايِف

قال مقحم الصقّري العنزي :

خَطْو الوَلَدْ يَنْشِي على مَــوْته النّارْ　　صـفْـرٍ علَى عُـود تِضبِّـهْ كِـتِـيْـفَـةْ

كَتِيْفَة : هي الضبّة التي تصنع من حديد أو نحاس أو صفر، وتشد على كسور الآنية الخشبية، وهو عربي فصيح.

قال في اللسان : قال الجوهري : الكتيفة ضبّة الباب، وهي حديدة عريضة.

وقال ابن سيده : والكتيف والكتيفة حديدة عريضة طويلة، وربّما كانت كأنها صفيحة، وجمعها كتيف وكتف، وكتف الإناء يكتفه كتفًا، وكتّفه لأمه بالكتيف.

قال جرير :

وينكر كـفـيـه الحـسـام وحـدّه　　ويعـرف كـفـيـه الإناء المكتّف

(وتقدّم في صورة ضبّة مزيد من الإيضاح).

كرْشَة ، جمعُه كرُوش

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

يَا ربّ سَــهِّلْ كَــرْشَــةٍ مَــمْلِيَّــةْ　　حِــتَّى منيْــرَهْ تُوقِفْ المِعْــصَــادْ

إدَلِّي تِلِتْ وَتَبْــهَضْ الصِّــفْــرِيَّةْ　　يطِيحْ مِنْ كِــثْــرِ العَـصِــيـدْ بدَادْ

والى قِــضَــبتْ المِيْــقَــعَــهْ بِيـدَيَه　　حَطّيتْ كِـبْـرِ مـفَـصَّـصِـةْ مِـجْـلادْ

كرْشَة : يقصد بها في هذا الحديث كرشة الحزر، والحزر يتخذ من شحوم الإبل والغنم ويودع في كرشة الضأن إلى أن يتحزّر، ويستعمل لثلاثة

أنواع من الطعام، هي : الجريش والعصيد والمثلوث.

أما طريقة صنعه فإنها تبدأ بتقطيع الشحم قطعًا صغيرة ثم يوضع في قدر ثم يوضع في شمس حارة، ويحرّك بين حين وآخر بعصا قوية ويبقى في الشمس إلى أن يذوب قليلاً ويختلط بعضه ببعض ثم يحشى في الكرشة ويضغط فيها ثم تشك فوهتها بعود يجمعها، ويبقى للعود طرفان بارزان ليمنعا وكاءها من الانزلاق، ثم يشد وكاؤها تحت العود، وتوضع فيه عروة تعلق بها، ثم في مكان بارد ليتجمد، وبعد عدة أيام يصبح أصفر متجمدًا له رائحة ذكية متميزة يعرف بها، ويصبح صالحًا لإضافته إلى الطعام، والقدر الذي يوضع منه في الطعام يسير.

أما فائدته للطعام فإنه يزيده متانة ودسامة.

أما اسمه فإنه ذو أصل عربي فصيح مأخوذ من رائحته ومن مذاقه الحاذق.

جاء في اللسان : والحزر من اللبن فوق الحامض، قال ابن الأعرابي: هو حازر وحامز بمعنى واحد، وقد حزر اللبن أي حمض.

وقال ابن سيده : حزر اللبن يحزره حزرًا وحزورًا، قال: ورضوا بأحلابه وطب قد حزر، وحزر كحز وهو الحزرة. اهـ.

قلت : واسم حزرة الشحم مأخوذ من هذا لأنه تحرّز حتى اشتد ريحه وتغيّر طعمه.

وينبغي أن أشير إلى أنه يضاف إلى الشحم عند وضعه في الكرشة نسبة من ملح الطعام المدقوق، وكذلك الكرشة فإنها تمسح من داخلها وخارجها بشيء من هذا الملح.

ومن جيّد ما قيل في كرشة الحزرة :

قال عبدالمحسن الصالح :

تِجَـــوَّزْ لِهْ كَـــرْشَـــةْ مِـــحْـــزِرْ　　　صِـــبْـح الكَونْ ولاَ صِـــبَـــاحِـــهْ
يَـعـلِّـقْـــهَـــا بِـالـعِـــرْزَالَـةْ　　　عَنْ عَـــيُـــونٍ بِهْ شِـــفَـــاحَـــهْ

كفَّة ، جمعُه كفاف وكفَف

قال إبراهيم بن جعيثن :

كِنّ عَـــبَـــيْـــسَـــاتِهْ فِي الكِفَّـــةْ　　　مِـــحْـــلاجٍ عَـــجْـل نَدّافِـــهْ

كفّة : يقصد به الإناء الصغير المصنوع من خوص النخل ويربط بجانب مطعم التمر يوضع فيه نوى ما أكل منه، ويسمّى كفّة المطعم.

وسمي بهذا الاسم لأنه في شكله وصنعه يشبه كفّة الميزان التي تصنع من خوص النخل.

والكفّة ذات أصل عربيّ فصيح، وقد استوفيت الحديث عنها وتوثيقها في صورة (كفّة الميزان).

كِعْتَة ، جمعُه كِعْت

قال عبدالعزيز بن سبيّل :

ألا يَا بُو وجَيْه يَوْم أحلِّي بِهْ مِحَيدِيفَهْ　　　كِنِّهْ كعَيتةٍ بِالبيتْ ما تَظْهَرْ لجِيْرانِ

كِعْتَة : إناء من الخشب، يصنع بطريقة الحفر، على هيئة مدورة، بطنه مقعّر نسبيًا وفوهته مكفوفة إليه، وله أربع عرى صغيرة بارزة من نفسه، كلٌّ واحدة لها ثقب ويوضع فيها حبال، يعلق في المنزل، ويعمل له غطاء من خوص النخل.

يستعمل للدهن في المنزل، ومنه أحجام مختلفة غير أنه لا يكون منه كبير، وهو صناعة وطنية يصنع من خشب الطلح -غالبًا- ويكثر استعماله في

جنوب الحجاز، وقد تصنع من خشب الأثل، وهو قليل.

ولم أر للكعتة ذكرًا فيما اطلعت عليه من المعاجم إلا ما جاء في اللسان قال: والكعتة طبق القارورة.



كعتــة

* * *

كُوْز، جمعُه أكْوَاز وكيزان

قال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

وَهذِي مِـسُـوحٍ تَلْطِمْ الكُوزْ بِمْـلاهْ　　　وْهذِي نِدَوِّرْ مَعْ ولَدْها صْـغِـيْـرِ

وقال عبد الله بن سبيّل :

مِنْهِنْ شـاتِي واسِـفـا بَـهْ　　　مَـلايَـةْ كُـوْزِ الحَـلاَّبَـهْ

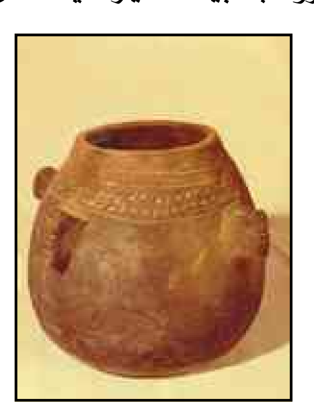
كُوْز : إناء من الخشب مدوّر الشكل، مصنوع بطريقة الحفر، يستعمل

لحلب الإبل ولشرب اللبن، وغيره في نجد، وغالبًا يكون من خشب الطلح.



كوز خشبي

أما في جنوب المملكة فإن الكوز إناء مصنوع من الفخار له فوهة ضيّقة، وبعضه له ثعبة صغيرة وعروة جانبيّة صغيرة، يستعمل لشرب الماء وغيره.



كوز فخاري

أمـا كوز الخـشب فـإن عـروته بروز مـعتـرض في جنبـه من أصل خشـبتـه يمسك به مع حافة فوهته، والكوز عربي فصيح.

جاء في اللسان : والكوز من الأواني معروف، والجمع أكواز وكيزان وكوزة.

وقال أبو حنيفة : الكوز فارسي، وقال ابن سيده: وهذا قول لا يعرج عليه، بل الكوز عربي فصيح.

وقال ابن الأعـرابي : كاب يكوب إذا شـرب بالكوب، وهو الكوز بلا عـروة، فإذا كان بعروة فهو كوز.

قلت : والكثيرون في هذا العهد لا يفرّقون بين الكوز المصنوع من الخشب والقدح المصنوع من الخشب كذلك، لأنهما لا فرق بينهما إلا ما يميّز الكوز بعروته البارزة، وقليل يسمّون القدح الصغير كوزاً، وقد أصبحت كلمة (كوز) مفقودة في تخاطب الناس وحديثهم عن هذه الآنية التراثية.

* * *

بـاب الـلام

لَبَن، جـمعُه ألْـبَان

قال أحمد بن عبدان بن عبدالوهاب الخميس :

مـا شِـفْت يُوكَلْ مِنْ مَـحلِّهْ تِشِـيْلِهْ ... لَوْ كـانْ مـالِكْ حـاجـةٍ بِالطَّعـامِ

حـتَّى اللِّبَـنْ لازِمْ تحـاوِلْ صِـمِـيْلِهْ ... وتَحْـرَص عَلَى نَشْـرِهْ بكِلٍ اهْتِـمـامِ

وقال هويشل بن عبدالله :

تَكْعَمْ الجُـوعْ مِن صِيْبِكْ لِكْ الحَيَّـهْ ... قَـبِلْ يأتِي الرِّبِيـع وتاتِي الألْبـانِ

لَبَن : هو اللبن المعروف، الذي يؤخذ من حليب الإبل والبقر والغنم بعد ترويبه وخضّه، وهو عربي فصيح، ورد في القرآن الكريم، قال الله تعالى: ﴿ وَإِنَّ لَكُمْ فِي الأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ مِن بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَّبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِّلشَّارِبِينَ ﴾[1].

وفي اللسان : اللبن : معروف اسم جنس.

قال الليث : اللبن خلاصة الجسد ومستخلصه من الفرث والدّم، والجمع ألبان.

وفي الحديث : أن خديجة - رضي الله عنها- بكت، فقال لها النبي ﷺ: «ما يبكيك؟»، فقالت: درّت لبنة القاسم فذكرته، وفي رواية لبينة القاسم.

وقال أمية بن أبي الصلت الثقفي :

تلك المكارم لا قعبان من لبن	**شيبا بماء فعادا بعد أبوالا**

* * *

لقيمـــي

قال نغيمش بن صنيتان الشمّرى :

هَاتْ الصَّحَنْ يا فهَيْد قَبْلِ التَّناشِيدْ	**وقُولَنْ هلاَ يا فْهَيْد حَقٌ علَينا**
صِيانى بها اللّقَيْمي تقِل عِيدْ	**وخِرْفانْ فَوْقَهْ كانْ حنّا قوَيْنا**
وخِبْزٍ يَعبّا لَهْ مِنْ السَّمنْ تَقْليدْ	**هذي سلُومْ جْدُودَنا المِقْدمِينا**

وقال عدوان بن راشد الهربيد الشمّري :

بصِينِيِّةٍ يذْلَقْ علَيْها مَرادِيفْ	**وحَبِ اللقَيْمِي تَحَتْ عِصْبَانْ حايِلْ**

(١) سورة النحل ، الآية : ٦٦ .

لُقَيْمِي : نوع من حبّ البر، وهو النوع الذي يصنع منه طعام الجريش، وهو زراعة وطنية.

واللّقيمي نوعان :

١- **لقيمي يسمّى طيّارة** ، حبّته حمراء قصيرة صلبة وسنبلته لها شعاع وتتم تصفيته بطريقة الدياسة، وثمرته تنضج مع أنواع الحبوب الأخرى.

٢- **لقيمي عربي** ، حبّته طويلة ولونها أصفر وصلبة، وسنبلته أغلافها قوية الشدّ على حبّها، وتصفى بطريقة الدق بالكوابين، وثمرته تحتاج إلى زيادة سقي بعد بقية الحبوب في حدود أسبوعين.

واللقيمي من الأطعمة المفضّلة في جميع بلدان نجد، وهو طعام الولائم قبل توافر طعام الأرز.

وطعام الجريش الذي يعمل منه، سمّي جريشًا من طريقة إعداده للطبخ فإنه لا يطحن كغيره من الحبوب على رحى الطحين، وإنما يجرش جرشًا على رحى خاصة به تسمّى مجرشة تكسِّر حبّه تكسيرًا.

ومن جيّد ما قيل في اللقيمي :

قال عقاب بن سعدون العواجي العنزي :

مَعْ كَـبشْ مـصـلاحِ العـتِلْ مَـركُـوزْ ومـفَـرِّشٍ حَبٍّ اللقَـيْـمِي لبَـاسِـهْ

يِعْـبـا لِدَسْـمِينْ الشِّـوارِبْ مـع الرّوزْ فَكَّاكِـةِ المَظْهُـورْ يَوم احْـتـواسِـهْ

* * *

بـاب الميـم

ماعُوْن ، جمعُه مِواعِيْن

قال أحد الشعراء :

أهْلِ القـصُـورِ اللي مـواعِـينهُمْ طِينْ   عَـسَى الحَـيـا يِذْكَـرْ علَى دَارْهُم طاحْ
صَـبـّـابِةٍ للسّـمـنْ فَـوقْ المِوَاعِينْ   لَطّامِـةٍ للجَـمْـع الأدْهَمْ ونِطّاحْ

مَاعُوْن : هو ما يكون في البيت من آنية وغيرها، والشاعر في هذه الأبيات يقصدها لأنهم كانوا يستعملون آنية الفخار في منازلهم.

وهو عربي فصيح بهذا المعنى.

وفي اللسان : والماعون : أسقاط البيت كالدّلو والفأس والقدر والقصعة.

وقال ثعلب : الماعون ، ما يستعار من قدُّوم وسفرة وشقرة.



ماعون شيّد (تور)

وفي الحـديث : وحسن مـواسـاتهم بالماعـون ، قـال : هو اسم جـامع لمنافع البيت، كالقدر والفأس وغيرهما مما جرت العادة بإعارته.

قال الأعشى :

بـأجـــــــــود منـه بمـاعـــــــونه ـــــــ إذا مـــــــا ســـــمــــــــاؤهـم لم تـغـم

وفي القرآن الكـريم : ﴿ وَيَمْنَعُونَ الْمَاعُونَ ﴾[1].

* * *

مَثْلُوث ، جمعُه مثاليــث

قالّ حميدان الشّويعر :

تَـعْــبَــــا المثلُوثْ من الجِــــهْـــمَــــة ـــــــ مِـنْ لَـيْـلٍ يَـرْعِـــــــــــــدْ تَـنُّـورِهْ

مَثْلُوث : نوع من طعام العصيد يتكون من ثلاثة أشيـاء : دقيق بر، ودقيق ذرة، وجريش لقيمي، تعصد معاً، وهو من الأكلات المفضّلة - لا سيّما - في صبح الشتاء فطوراً كما في شعر الشويعر.

وقد يكون المثلوث من دقيق أنواع أخرى من الطعام غير ما ذكر.

مِحْزِر، حَرْزَة ، جـمعُه حَزْر

قال عبدالمحسن الصالح :

تِجَـــوَّزْ لِـهْ كَـــرشَـــةْ مِــحْــزِرْ ـــــــ صِـــبْـحِ الكَوْن ولا صــــبـــاحِـــهْ

يـعَـلِّـقْــــهــــــا بـالعِــــرْزالَـةْ ـــــــ عَنْ عـــيُـــونٍ بِهْ شِــــفــــاحَـــهْ

الحَزْرَة : هـي ما يصنع من الشـحم ، من شحم الإبل والغنم بطريقة تقطيعه وتسخينه وإضافة ملح مدقوق إليه، ومن ثم يحرّك في إناء تحريكًا جيّدًا حتى

(١) سورة الماعون، الآية الأخيرة.

يذوب بعضه في بعض، وغالبًا يكون تسخينه بوضعه في شمس حارة لمدة أيام قليلة، ثم يحشى في كرشة شاة أو غيره من الغنم ثم توكى عليه وكاء جيّدًا ثم يعلَّق في مكان بارد ليتجمّد، وهو من أصل عربي فصيح، وقد استوفيت الحديث عنه في صورة (كرشة)، وقد تقدّم فانظره.

مِخْرَف ، جمعُه مَخَارِف

قال راشد الخلاوي :

إلى غابَتْ النَّسْرينْ بِالفَجرْ عَلِّقَوْا مَخـارفٍ فِي لَيّنات الجَرايِدْ

ويروى : مَخارِف مِنْ بينَ عُوجِ الجَرايِدْ.

وقال عبدالعزيز بن عيد الهذيلي من أهل البرّة :

وإنْ عِلِّقْ المِخْرَفْ حَويل زَهابِهْ يَشْرَبْ صَرا مِنْ عِقْب شِرْبِ الشَّهاليلْ

مِخْرَف : زبيل مصنوع من خوص النخل، له عروة طويلة يوصّل بها حبل طويل، وهو صغير، يخرف فيه التمر من النخل، يطلع به على النخلة فإذا امتلأ حدّره إلى الأرض بالحبل الذي هو موصول بعروته، وهو عربي فصيح.

جاء في اللسان : والمخرف بالكسر : ما يجتنى فيه الثمار، وهي المخارف، وإنما سمّي مخرفًا لأنه يُخترف فيه أي يُجتنى.

قال ابن سيده : المخرف زبيل صغير يخترف فيه من أطايب الرطب.

وفي الحديث : أنه أخذ مخرفًا فأتى عذقًا، المخرف بالكسر ما يجتنى فيه الثمار.

مَرْقُوقْ ، جمعُه مَراقِيْق

قال أحدهم :

اطْحَني فِي الدَّارْ ورِقِّي فِيها رَحَى ومِناحِيزْ

أي اعملي مرقوقًا.

وقال آخر :

بَـلايْ بَـطْـنـِيْ لابْـدِهْ مَــــــرقُـــــوقْ   الله يـثــــيـبْ صــــحَـيـنْ عِــمّــــانِيْ

مَرْقُوْق : طعام معروف في نجد، يعمل من دقيق البر، ما زال مستعملاً في بعض البيوت، وهو من الأطعمة الجيّدة الغذاء، سمّي بهذا الاسم لأنه رقيق ناعم، يصنع من رقائق من البر، تلقى في الإناء وهو يغلي على النار واحدًا بعد واحد، ويضاف له قطع صغيرة من اللحم وبعض البهارات، ويترك على النار حتى ينضج.

ويبدو لي أنه عربي فصيح.

قال في اللسان : والرّقاق بالضم : الخبز المنبسط ، والرقيق نقيض الغليظ، يقال: خبز رقاق ورقيق.

وفي الحديث : أنه ما أكل مرقّقًا قط، وهو الأرغفة الواسعة الرقيقة.

مِطْعَم ، مَطَاعِم

قال إبراهيم بن جعيثن :

كِــنْ يَــديّـــاتِــهْ فِــي المِــطْـعَــمْ   بَحَّـــارٍ يُـومِيْ مِـــجْـــدافِـــهْ

مِطْعَم : إناء يصنع من خوص النخل على هيئة صحن صغير، ويربط في جانبه إناء صغير من نوعه، يستعمل المطعم لتقديم التمر والإناء الصغير يوضع فيه نوى ما أكل منه، ويسمّى الصغير كفّة تشبيهًا له بكفّة الميزان التي تصنع من الخوص.

واسمه مشتق من استعماله لتقديم الطعام من التمر.



مِطعم

مِعْصَـاد ، جمعُه مَعَاصـِيْد

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاّح :

يارّبْ سَـهِلْ كَـرْشِـةٍ مَـمْلِيَّـةْ   حَـتَّى منِيْـرَهْ تُوْقِفْ المِعْـصـادْ

مِعْصَاد : ويقال له أيضًا مصواط : عصا بقدر متر وقد تزيد أو تنقص حسب حجم القدر الذي تستعمل فيه، قد تكون من جريد النخل، وقد تكون من أغصان السّلم أو غيره، تستعمل لتحريك طعام العصيد في القدر وتحرك فيه حركة دائرية، وكذلك طعام الجريش، وفي الفصحى يقال : مجدح ومسواط، فهو عربي فصيح.

وفي اللسان : السّوط : خلط الشيء بعضه ببعض، ومنه سمّى المسواط، ... وخصّ بعضهم به القدر إذا خلط ما فيها، والمسوط والمسواط ما سيط به... ساط القدر بالمسيوط والمسواط وهو خشبة يحرّك بها ما فيها ليختلط.

وفي اللسان : العصد اللّي، عصد الشيء يعصده عصداً فهو معصود

وعصيدة، والمعصد ما تعصد به.

قال الجوهري : والعصيدة التي تعصدها بالمسواط فتمرّها به فتنقلب، ولا يبقى في الإناء منها شيء إلا انقلب، وفي حديث خولة: فقرّبت له عصيدة وهو دقيق يلت بالسّمن ويطبخ.

يقال : عصدت العصيدة وأعصدتها.

* * *

مِغْرَف ، جمعهُ مَغَارِف

قال حنيف بن سعيدان :

حَـمْـرا حَـوافِـرْها مِـثِلْ مِـغْـرِفْ الجَمْ ... هـذَا يـحِـشْ لـهـــا وَهـذا يـقُـــوْدِ

وقال آخر :

عَـسـاكْ تِـرِدْ الأيسِـرىْ تـالِي اللَّيـلْ ... مـضـيِّعٍ مـِغْـرَفكْ ورِشْـاكْ غـادِي

وقال الضّيغمي :

ولَيـلَـة وَرِدْنـا مـاسلٍ ومَـويْـسِلْ ... وجِـيْـهِ المَغـارِفْ كنهِنْ جْـدَادْ

مِغْـرَف : يقصد به الإناء الذي يغرف به الماء في قعر البئر ويوضع في الدّلو، وذلك حينما ينقص ماء البئر فلا يغطي الدّلاء، والرّجل الذي ينزل في البئر لغرف الماء يقال له غرّاف، وجمعه غراريف.

وكذلك يقال لكل إناء يغرف به الماء من البئر وغيرها، ويقال له أيضًا : مغراف، وهو عربي فصيح.

في اللسان : غرف الماء والمرق ونحوهما يغرفه غرفاً... والمغرفة ما غرف به.

قلت : وكذلك أيّ إناء يستعمل لغرف الماء أو الطعام من القدر أو غيره

يسمّى مغرفًا سواء كان من نحاس أم كان قدحًا من الخشب.

والمغرفة اسم لما يعرف به الطعام من القدر وهي مصنوعة من الخشب ولها يد تسمك بها، وسيأتي الحديث عنها في رسمها.

* * *

مِغْرِفَة، جمعُه مَغَارِف

قال عبدالمحسن الصالح :

إضْــرِبَنْ لِي ضَـــرْبِةٍ بِالفَنْطِلِيسْ   أشْـوَى مِنْ خَـمـسَـةْ عَـشَـرْ بِالمِغْـرِفَـةْ

المِغْـرِفَة : إناء صـغيـر مـدوّر مـصنوع من الخـشب بطريقـة الحفـر، وله يد متصلة به يحمل بها قد تصل أطوالها إلى خمسين سنتيمتراً، وبعضها قصير.

وهو في البلاد التي يتوافّر فيها خشب الأثل يصنع من خشب الأثل، أما في الحجاز فإنه يصنع من خشب الطلح.



مغـرف

وتستعمل المغرفة لغرف المرق والطعام من القدر الذي يطبخ به.

وفي المثل الشعبي : (ما فِي القدرْ تجيبهْ المغْرفَة).

وبعضهم يقول : (مَا فِي القِدْرِ تظهِّرهْ المِغْرِفَة).

والمغرفة من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : والمغرفة ما غرف به.

وفي القرآن الكريم : ﴿إِلَّا مَنِ اغْتَرَفَ غُرْفَةً بِيَدِهِ﴾.

وفي منطقة الوشم تسمّى المغرفة مجفاة، يقولون: جفا الطعام بالمجفاة إذا اغترفه من قدره بالمغرفة.

وفي جنوب الحجاز تسمّى المغرفة مجدحًا.



مغرفة

مِنْسَف، جمعُه مناسِف

قال عبد الله بن هذال العنزي :

وِعـقْبِ العَلِيْـقَـهْ جِـرْ تالِي العَـشـا لَهْ — مِـنْ مِنْسِـفٍ مـــا قَلَلُّوه الخَـطاطِيـــرْ

وقال مبارك بن عيسى الغريس :

قَـــرْمٍ يِـكبْ الـبِنْ وبْـهَـــارْهـا هَـيلْ — مَـعْ مِنْسِفٍ يِسْـــحَبْ لِمَنْ جَـــا يِدُوْرِهْ

وقال حنيف بن سعيدان :

مَعْ مِنْسِفٍ شـالوْهِ للضَّـيفْ عَـجْلِينْ — عَلَيــهْ شــاةْ مــحَـمّــدْ بنِ الـغْــرَابِ

وقال عبد الله بن سبيّل :

وَمناسْف فِـيـهـا صـحُـون ممَلاّهْ	يـرْمَـى بـهـنْ أذْنَـابْ حِـيْـلٍ وَزاد

مِنْسَف : صحن كبير يقدّم فيه الطعام للضيوف، وكل إناء يقدم به الطعام إذا كان واسعًا يقال له منسف، سواء كان صحنًا معدنيًا أو صحفة خشبية أو غير ذلك من الآنية التي يقدم بها الطعام للضيف، وقد أكثر الشعراء من ذكره في أشعارهم.

ومن جيّد ما قيل في المنسف :

وقال تركي بن حميد :

مَعْ مِنْسِف حَـولْ المَنارَهْ يـجَـرّا	واشْنَاقْ حـيلْ صَـفْـوَها لهْ ذوَاريفْ

وقال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر من أهل القويعية :

إنْ كـانْ قَـصْـدهْ يَوم هُوْ راكْـزٍ هيشْ	رَكْــزِي دلالْ ومِنْسِفٍ والخْـيـارهْ

وقال عبدالرحمن بن جبرين من أهل القويعية :

وابشِـرْ بحـيْلٍ قـحّمٍ فَـوقْ مِنْسَفْ	أبـو ثلاثْ حـلاقْ حـافِـهْ عَـفـايفْ

وقال عبدالله بن فرحان القضاعي :

يـلْفُـونْ فـنْجـالٍ ظريفٍ بحَـوْفَـهْ	بدْلالْ مَـجْلِيّـاتْ من صِنْع الأشْـوامْ
معْ مِنْسِفٍ غَطَّى شـقَـالَهْ خَـرُوفَـهْ	عـقْبِ النِّشـامَى فَـرِقنَّهْ للاطْعَـامْ

مِيْقَعَة، جمَعهُ مَواقِع، ويقال : موقَعَة

قال أحد الشعراء وكان عاملاً عند فلاح :

إتْدَلِّي تـلِـتْ الـصِّـفْـرِيَّـه	يـطيحْ منْ كِـثْـرِ العَـصِـيـدْ بْدَادْ
والِى قـضـبْتِ المِيْـقَـعَـةْ بِيـدَيَّهْ	أحِطْ كِـبْـر مـغَـصِّـصَـةْ مِـجْـلادْ

وقال فهيد المجماج :

لَوْ طعْت شَـوْرِي كـانْ خـاويتْ مَطْرُودْ	واخَـذْت في كَـفِّكْ مِـقـامٍ تِعِـدّهْ
تِجِيْ بضِفْ اللي صِـبُـورٍ علَى الكُودْ	والمِيْـقَـعَـةْ مـاسُـورةٍ لِكْ بقِـدَّهْ

مِيْقَعَة : إناء يصنع من خشب الأثل بطريقة النحت، بأحجام مختلفة، يستعمل لتقديم الطعام، العصيد وغيره.

وهي ذات شكل مدوّر جميل، فوهته أوسع من قاعدته، ويشدّ أسفلها عند قاعدتها بحزام من القد يثبت في مكان محفور له، وكذلك يشدّ أعلاها بحزام آخر، وفائدة الحزامين هي حفظها عن التصدع.

والميقعة معروفة في بلدان نجد، صناعتها واستعمالها.

وفي المثل الشعبي : (يا مِيْقَعة عِندٍ الحَضرْ لَوْلا دقَيِّقِ الظَّهَرْ).

وتحدّث محمد القويعي عن الميقعة وقال: هي بمثابة ما يعرف اليوم بالبادية ويوضع فيها الأكل.

قلت : والواقع أنه لا شَبَهَ بين الميقعة المصنوعة من الخشب والبادية التي صنعت من مواد معدنية، وإن استعملا للطعام فإنهما يختلفان شكلاً ومادة وصناعة، فالميقعة صناعة وطنية ومن مادة وطنية، أما البادية فإنها صناعة مستوردة من خارج البلاد.

وفي اللسان : **المقع** : أشدّ الشرب، ومقع الفصيل أمّه يمقعها مقعًا وامتقعها: رضعها بشدّة وهو أن يشرب ما في ضرعها.

قلت : ويحتمل أن اسم الميقعة مأخوذ من هذا لأنها كانت مستعملة لشرب المرق، وكان الناس يشربون المرق من شفتها مباشرة دون وساطة ملعقة أو غيرها.

وتقدّم أن الميقعة تشدّ بحزامين من القدّ لحفظها من التصدّع ومن ثمّ التكسّر.

والآنية التي تتخذ من الخشب بطريقة الحفر مثل: الميقعة والقدح والمحقن لا تخلو غالباً من شروخ تقع فيها مع طول استعمالها بين الرطوبة الحارة واليبوسة، وعندما يحصل فيها شيء من ذل تقنّى هذه الشروخ لتشدّ جانبي

الشرخ إلى بعضهما.

وطريقة التقنية هي أن تُثقب ثقوبٌ صغيرة على جانبي الشرخ ثم يخاط بأسلاك من النحاس الأصفر اللّيّن، ويقوم بهذا العمل أحد الذين لهم مهارة فيه، ويسمّى من يقوم بهك المقنّى، وعمل المقنّى خاص بالآنية الخشبية.

وقد تحدّث محمد القويعي عن التقنية فقال: هي أن يقوم هذا الشخص -يعني المقنّى- بتصليح الأواني المكسورة مثل الصيني والفناجيل وشيش السّرج حيث يقوم بمعالجة كسورها وذلك بربطها بأشرطة دقيقة من السّيم مع إضافة بعض المواد اللازمة ثم بعد ذلك تستعمل مرّة أخرى وذلك لندرتها[1].

قلت : الواقع أن التقنية خاصة بالآنية الخشبية، أما ما سواها من الآنية كآنية الصين والفناجيل وشيش السرج فإنها لا تقنّى ولا تقبل للتقنية لصعوبة تثقيبها، ولم يعرف أن هذه الآنية كانت تقنّى، أما قوله مع إضافة بعض المواد اللازمة مع الأسلاك في التقنية فإنه قول لا صحة له، وآنية الخشب المقنّات ما زالت موجودة ولا يرى عليها أثر لمواد أخرى أعني الآنية الخشبية، أمّا ما سواها من الآنية فلا يوجد ولا يعرف شيء منها مُقنَّى.

أمّا ما أشار إليه محمد القويعي بالنسبة لما حدث في أيام الحرب العالمية الثانية، عندما ارتفع ثمن الفنجال وندرته، فإنه لم يكن تقنيه بالأسلاك النحاسية كما ذكر، ولم يكن من عمل المقنين المعروفين في البلدان وإنما هو مهارة خاصة برع فيها أحد الفنيين في مكة المكرمة، والطريقة التي اتبعها هي عندما ينكسر الفنجال ويصبح قطعتين فإنه يَضم إحداهما إلى الأخرى بضبّة صغيرة يقصّها من صفيح التنك المعروف، ويثبت أطرافها بجانبي القطعتين بحفر صغيرة تحفر لهذا الغرض، وقد يحتاج الفنجال الواحد إلى أكثر من ضبّة وهي مهارة وقتية أوجدتها الحاجة وانتهت بنهاية الحرب

(١) تراث الأجداد، رقم ١ - ١٠٢ .

العالمية، ولم تنتشر في غير مكة المكرمة، وهذه المهارة - أعني إصلاح الآنية بالضبّة - مهارة قديمة ومعروفة غير أنها كانت خاصة بآنية الخشب وهي من أعمال الصنّاع وليست من أعمال المقنّيين.

ولم يشر محمد القويعي في حديثه إلى تقنية آنية الخشب، وهي الأصل في الموضوع، وهذه التقنية يزاولها في نجد ذوو مهارة بها من النساء والرجال في مدن نجد وقراها.



ميقعة

باب الهـــاء

هَبُّوْد ، جَمعُه هَبَابِيْد

قال حميدان الشّويعر :

حَـاطٍ حـرِمْـتَـيْن جِعِلْ مـا هُوْ بـزَيـنْ ... جـعِلْ عـقِبْ هذا يَهَـبْـدِ الشَّـرِي

وقال عبدالله بن علي بن مطرود الباهلي :

مَـا هِنْ بَنَاتْ مـجَـمّـعِين الهَـبـابِيـدْ ... ما شِفْت مِنْ صفْرِ العَراقِيبْ خِيْرَهْ

هَبُّوْد : حبّ الشرّي (الحنظل) يجمع ويغسل ثم يطبخ ويؤكل أقراصه، وقد

يطحن عند الحاجة ويضاف إلى دقيق القمح أو الذرة فيعصد جميعًا.

وطريقة غسله لإزالة مراراته، هو أن تحفر له حفرة ويوضع فيها ويصبّ عليه الماء فيها كل يوم مرة أو مرتين، ويفعل به ذلك أيامًا حتى تذهب مرارته ثم يخرج من الحفرة ويغسل، فما كان يراد منه حب يؤكل، بطريقة استخراج أقراصه وإلقاء قشره فإنه يطبخ حتى تفتح رؤوسه، ثم يضاف إليه نسبة من الملح المدقوق ويجفف في الشمس، وعندئذ يصبح جاهزًا لأكله.

أما ما يراد طحنه بصفته طعاماً فإنه يبقى على حاله بعد ذهاب مرارته ويؤخذ منه بقدر الحاجة.

وغسله في الحفرة يسمّى تعذيبًا ويقال له بعد الغسل معذّب، من العذوبة، أي قد أزيلت مرارته.

وهو عربي فصيح، جاء في اللسان: الهبيد الحنظل، يكسر ويستخرج حبه ونقع لتذهب مرارته ويتخذ منه طبيخ يؤكل عند الضرورة.

وقال الجوهري : الاهتباد أن تأخذ حبّ الحنظل وهو يابس وتجعله في موضع وتصبّ عليه الماء وتدلكه ثم تصبّ عنه الماء وتفعل ذلك أيامًا حتى تذهب مرارته ثم يدق ويطبخ. اهـ.

وقال امرؤ القيس بن حجر :

كأني غداة البين لما تحملوا ... لدى سمرات الحيّ ناقف حنظل

هَجُوْر، جَمعُه هِجْرَات

قال خلف أبو زويّد الشمّري :

وَالظّهر عِند مَولّم الزّادْ تَوْلِيمْ ... مَرَّةّ علَى البايِحْ هَجُورٍ وِفنْجالْ

وقال علي بن جلعود :

أخلَيْتِني مِنْ مِزْهَبِي يا أبرقِ الرِّيشْ ... خَلَّيْتنا نَقْعِدْ بلَيَّا هَجُورِ

وقال سعد بن مسعد مطوّع نفي :

يذْكَــرْ لنـا وِلْدِ الخَطِيبْ وخَــشِـيْــرِهْ	**إنّـهْ يـقلَّـطْ فَـــوقْ شَـنٍّ هَـجُــــوْرِهْ**
ولا ظَنّتِي فِـيـهـا عَلَيْـهُـمْ مـعـِيْـرَهْ	**لا شَـكْ يـا شِينْ الـزِّمــــانْ ودبُـوْرِهْ**

هَجُوْر : وجبـة خفيـفـة تؤكل ظهـرًا، وسـمّيت بـهـذا الاسم نسبـة إلى وقت تناولها وقت الهجير، وعادة تكون من التمر، غير أن التمر قد لا يتوافر في كل الوقت عند بعض الناس فتكون من أي طعام آخر.

* * *

القسم الثاني

القهوة وأدواتها



بـاب الهمـزة

إبْرِيق ، جَمعُه أبارِيْق

قال إبراهيم بن جعيثن :

أوْ عِنْدِ القَـــرْمِ أبُو صَـــالِحْ   إبْـرِيقْ وحَــــشْــــوَهْ بِرِيَّةْ

وقال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قِدْ حاشْ عِقْبِي تْجارَهْ   بَنَى الوُجـــارْ وحَطّ أبارِيقْ ودِلالْ

وقال محمد بن فهّاد القحطاني (ابن حصيص) :

يا الله علَى بريقٍ علَى النَّارْ مِرْكِيهْ   أشْرَبْ مِنهْ خَمْسٍ وتِسْعِينْ فنْجالْ

وقال عبدالله بن محمد القريشي العتيبي :

يَبْــرَا لهِنْ أربَعْ قِـــزَازاتْ وبْريقْ   ومْساطِرٍ كِنِّ الشّـيـخِي صُفـارهْ

إبْرِيْق : يقصد به الإبريق المعروف المستعمل للشاي، وكان قديمًا أنواعًا مختلفة:



إبريق قديم

١- إبريق زهر متين وثقيل مطلي من داخله بالخزف الأبيض وظاهره أسود، صناعة ألمانية.

٢- إبريق نحاس مطلي بالقصدير، صناعة وطنية.

٣- إبريق غضار جميل وجيّد، مستورد.

٤- أخيراً إبريق المعدن المعروف.

٥- ثم استوردت أباريق من أنواع مختلفة.

٦- إبريق أسطواني الشكل، ثعبته قصيرة وعروته في جنبه ثابتة، يستعمل لقهوة الحليب.

والإبريق عربي فصيح، جاء في القرآن الكريم: ﴿ يَطُوفُ عَلَيْهِمْ وِلْدَانٌ مُّخَلَّدُونَ ﴿١٧﴾ بِأَكْوَابٍ وَأَبَارِيقَ ﴾[1].



إبريق نحاس   إبريق زهر

---

(١) سورة الواقعة، الآيتان: ١٧- ١٨ .

وفي اللسان : والإبريق إناء، وجمعه أباريق، فارسي معرب، قال ابن بريّ: شاهده قول عدي بن زيد:

ودعا بالصّبوح يوماً فجاءت ... قينة في يمينها إبريق

وقال شبرمة الضبّي :

كأن أباريق الشمول عشية ... إوزٌ بأعلى الطّف عوج الحناجر

ومن جيّد ما قيل في الإبريق :

قال عبدالله بن محمد الصبّي :

رَكِّبْ ابْريقكْ علَى مركاكْ وِدْلاَلكْ ... وصَفِّقْ ثَناوِيكْ واجْمَعْ زلٍّ صافِيْها

* * *

باب الباء

بَرِّيّة

قال أحدهم :

بَرِّيّةٍ يا سْهَيلْ وِبْهارَها هَيلْ ... واللي مسوِّيها يمينهْ عَذيَّهْ

وَماهَا قَراحٍ مِنْ بيارٍ شَهاليلْ ... مِنْ هَضْبةٍ ابْنِ حويلْ وإلاَّ الوجَيّه

وقال سلطان بن عبدالله الجلعود :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ مِنْ البِنْ مَقْصُورْ ... وكَثِّرْ بَهارْ الهَيلْ حَتَّى يزينا

بَرِّيةٍ ما قيلْ بهْ طَرق مَبْحُورْ ... بِرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا تجِيْنا

بَرِّيَّة : يقصد به البن اليمني دون غيره، ولا يقال لأنواع البن الأخرى برّية، بل كانوا يقولون لها بحرية.

أما البن اليمني فإنه يسمّى برّية نسبة إلى زراعته في بر اليمن واستيراده عن طريق البر، وهو أنفس وأغلى أنواع البن في نجد.

ومن جيّد ما قيل في البريّة :

قال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ كَيِّفْ الطَّبْخَةْ ترى بانْ لِي شَانْ مِشْتَانْ في شانٍ وشَانٍ عنَانِيْ
بَرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا ونَجْرانْ يعْبَا لَها بِالهَيلْ والزَّعْفَرانِ

* * *

بَغدادِيَّة، جَمعُه بَغْدادِيَّات.

ويقال : دلة بغداد، ودلال بغداد.

قال محمد الصّعب :

رَاعِي دلالْ جِدَادْ بيْضٍ مَحادِيبْ دْلالْ بَغْدادٍ زَهَتْ في وْجارِهْ

وقال تركي بن حميد :

ومِنْ صَنْع بِغْدادٍ دلالٍ نِظايِفْ مَهارِيْسَها بِالليلْ يسهرْ دِنِيْنَها

وقال عبدالله بن دويرج :

يِقُولْ اللي قِرَتْ عَينهْ مَقَزِّيْها عَنْ اللّذّاتْ
قِزَتْ بينْ البِرِيقْ وبَينْ عَفْراً شِغلْ بَغْداد

وقال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

لا ضَاقْ صَدْرِي جِبْت هِدْفِ المَنَاقِيرْ مِنْ شِغلْ بغْدادٍ شَرَيْنا زهابَهْ

بَغْدَادِيَّة : دلّة لقهوة البن تصنع في بغداد، ودلة بغداد من أقدم الدلال المستعملة للقهوة وأجودها، وقد طرأ عليها عبر السنين الكثيرة تطورات

مختلفة وتعدّدت أشكالها.

وهي مصنوعة من النحاس الأحمر ومطلية بالقصدير الأبيض كلها، فهي بيضاء.

غير أنه مع التطوّر الذي جرى في صناعتها وتغيير شكلها أصبح بعض ما يصنع منها له غطاء أصفر، فتتكوّن الدلّة من لونين جسمها كلها أبيض وغطاؤها أصفر.

وقد صنعت دلال تشبه الدلّة البغدادية القديمة في شكلها وفي لونها وفي جودتها في بلاد الجوف، وكذلك صنعت حديثًا في منطقة حائل.

ومن جيّد ما قيل في البغدادية :

قال عطا بن خزيم من أهل الخبرا :

لَقِّمْ ببــغْــدادِيّةٍ تَصْنَعِ الكَيفْ　　　عَلَيـهْ مِنْ هِجْـرانَهـا لا تَخـافِيْ

مَـعْـهـا ثلاثْ تقل بَطٍّ مَـهـادِيفْ　　　مِنْ صِنْع بَغْـدادٍ ألطَاف نظَافِ



دلة بغدادية

بِقْشَة ، جَمعُه بقَش

قال حنيف بن سعيدان :

إنْ قِـيلْ بَهـارْ مـا قِـيلْ مَـشْـيُـولْ   مِنْ بِقْـشِـةٍ نَقْش البـرِيْسِمْ عـْرَجْـهـا

بُقْشَة : منها أنواع، وأهمها بقشة الجيب التي يحمل فيها كرماء القوم البن والهيل يحملونه في جيوبهم، وهي كيس صغير له ثلاث غرف، واحدة للبن، وواحدة للبهار الهيل وغيره، وثالثة لأغراض أخرى، مثل المحفّ (مقص صغير)، والمنقاش، وغيرهما.

ووجهها منقوش بعناية بأسلاك الحرير (البريسم)، ولها طرف طويل غالباً، يكون منقوشًا أيضًا، وهذا الطرف يلف عليها بطريقة جيدة فيكوّن لفافتين أو ثلاثًا وفي طرفه خيط يطوى عليها ليشدّها مطوية.

ونوع آخر من البقش وهي بقشة مثلثة الشكل وتعمل بمقاسات متعدّدة، منها ما هو خاص للمصاحف يدخل فيها المصحف بعد فراغ القارئ من القراءة وتلف عليه.

ومنها ما هو كبير وهو خاص بحفظ الملابس توضع فيها وتعلّق في المنزل، وكذلك يستعملها المسافر لحفظ ملابسه، وللبقشة استعمالات أخرى.

والبقشة كلمة تركية، أصلها بوقجة، ودخلت العربية بقشة.



بقشة جيب

بِـــنّ

قال عبدالله بن برشاع راعي نطاع :

كَمْ واحْــدٍ فِي رِدْنه البِنّ مَــصْــرُورْ وِالَى قِـضَبْ بعض التِّجـايِرْ دِمَـرْها

وقال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

إلْيا لِقْمَنْ بِالزَّعْـفَرانْ المِباهِيرْ لا بِنّ لا سَـيْـلانْ عِنْد انْصِـبابِهْ

وقال محمد البازعي من أهل الرّبيعية :

يا فْهَيْد قَرِّبْ عَمَلْ رَسْلانْ للنَّارْ احْـمِسْ بهِنْ بِنٍّ وكَـثِّـرْ بهـارِهْ

عِفْرٍ جَلاهِنْ بِالبِياضْ ابنْ عمّارْ يا سِعْد عَيْن اللىْ حَضَاهِنْ بنارِهْ

بُنّ : يقصد به حبّ البن المعروف الذي تعمل منه القهوة، وهو أنواع وأفضله البن البرّي الذي يزرع في اليمن.

ومن جيّد ما قيل في البنّ .

قال مبارك بن عيسى الغريس :

قَــرْم يكبّ البِنْ وبْهـارَها هَيلْ مَعْ مِنْسِفٍ يِسْحَبْ لِمَنْ جا يدُوْرِهْ

تَعلِّلهْ لمّا يِفُـوتْ أوَّل اللَّيلْ تَجلّي عَنْ القَلبْ المِشَقَّى وسُورِهْ

وقال حمد بن عمار من أهل الجريدة :

ضَيفِهْ علَى ما دار بالكِنْ والدّارْ ونَارِهْ طُوالْ اللَّيلْ يُوضِيْ شعِيلْهْ

علَيْها دْلالٍ صابرات علَى الشّقَا وبِنٍّ قْنادِهْ هَيلْ يِبْري عَلِيلْه

وقال راكان بن حثلين العجمي :

راعِيْ دلالٍ كِنّهِنْ الغَرانِيقْ فِيها العوَيْدِيْ واشْقَرْ البِنْ فَاح

* * *

بهَار، جَمعُه بِهْرات

قال مشعان بن هذَال العنزي:

قِمْ سَــوّ فِنْجــالٍ تَرى الرأسْ مِنْداشْ	**لِعْـيُـونْ مِن قـرنِه علَى المتنْ مَـرْجُـودْ**
فِي دَلـةٍ مَــــرْبُوبـةٍ كِنَّهـــا شـــاشْ	**وِبْهـارَها مِـقْـدارْ خَـمْـسَـةْ عَشَـرْ عُـودْ**
وِالهَـــيـلْ حِطَّهْ لا تَرادَى ولوْ طاشْ	**ومِنْ الـزِّبادْ اقْنَعْ علَى شَــذْرةِ العُـودْ**
نِبِــيــه كَــيفٍ للنِّشــامَى عَنْ اللاشْ	**واللاشْ لا فَــاقِــدْ ولا هُوبْ مَـفْـقُـودْ**

بِهَار: هو آخر ما يضاف للقهوة في أثناء عملها، وقد يكون نوعًا واحدًا هيلاً أو عويديًا - وهو الغالب - وقد يؤلف من أنواع عدّة - حسب القدرة - وفي أي حال فإنَّ أساسه الهيل، يليه العويدي، وهذان النوعان هما أكثر نسبة، إذا ألف من أنواع عدة، الهيل، العويدي، الزعفران، الزباد، العنبر، والجوز، وبعض الناس يضيف زنجبيلاً ونونخة.

تجمع هذه الأنواع أو ما توافر منها في نجر (مدق) ما عدا الزّباد فإنه يوضع في الدلة مباشرة، وكذلك العنبر، فإن له طريقتين: وضع قطعة صغيرة منه مع البن في المحماسة تحمس معه وتدق معه، وهذا ما أشار إليه الشاعر سليم بن عبدالحي بقوله:

تِشِمْ عَنْبَر طِيْبَها بِالَمحامِـــــــيسْ

أو توضع منه قطعة صغيرة مع البهار.

وبعد دق البهار يوضع في دلة المبهرة (الزّل) ثم تصب عليه القهوة من دلة اللقمة، ثم تدنى المبهرة من النار قليلاً حتى تغلي مرة واحدة، ثم تبعد عن النار، وعندئذ تكون جاهزة للشرب.

أما طريقة إضافة الزباد إلى البهار فإن الشاعر مشعان بن هذّال قد أوضحها بقوله:

وِمْنِ الزِّبادْ اقْنَع علَى شَذْرةٍ العُودْ

كانوا يأخذون قطعة صغيرة منه على طرف عود صغير نظيف فيضعونها في دلة المبهرة مع البهار، وغالبًا ما يستعملون طرف عود الكبريت.

ومن المعلوم أن أساس البهار هو الهيل وأنه كافٍ دون غيره لطعمه ورائحته، ولكنهم يضيفون الأنواع الأخرى لمزيد من لذة الطعم والرائحة الطيبة، والبهار ذو أصل عربيّ فصيح.

قال في اللسان : البهار نبت طيب الريح، البهارالعرار، ... وهو بهار البر. اهـ.

قلت : وسمّي البهار بهارًا تشبيهًا برائحته الطيّبة.

ومن جيّد ما قيل في أنواع البهار :

قال مبارك البدري الأطرش :

قِمْ سَوِّلِي يا هَيْبةِ الرَّبعْ فِنْجالْ … وقَصِّرْ لهْ الزَّلَهْ بنَز المعَاميلْ

بدلال عِفْرٍ رِيْحهِنْ يَبْصِطْ البالْ … مِنْ كِثْر ما يرْمى بَها الجُوزْ والهَيلْ

وقال سليمان الطويل :

تَشْكِي مَعامِيلِهْ ملايلْ وجارهْ … كَيْفٍ تعَزَّلْ ثَنْوتِهْ بِنّ وبْهارْ

وقال سلطان بن عبدالله بن جلعود :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ مِنْ البِنْ مَقْصُورْ … وكَثِّرْ بهارْ الهيلْ حَتَّى يزينا

بَرِّيةٍ ما قِيل بِهْ طَرَقْ مَبْحُورْ … بِرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا تجِينا

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قِمْ كَيِّف الطَّبْخَةْ ترَى بانْ لِي شَانْ … مِشْتانْ فِى شانٍ وشَانٍ عنَانِى

بَرِّيةٍ مِنْ سُوقْ صَنْعا ونَجْرانْ … يِعْبا لَها بِالهَيلْ والزِّعْفَرانِ

وقال محمد الهبداني :

يا مَـا حَـلا الفِنْجـالْ والراسْ خَـاوِي ... عِـقْبِ التَّـعَبْ مـا أحْـلاهْ قَـبلْ المِتُـوْعِ

وأنـا مَعَ الـلي يِقْــحِــمُــونْ الأهـاوِي ... الـلي عَلَيْـــهم جــايْزاتٍ طِبُــوعِي

بِالزِّعْــفَــرانْ يِبَــهّــرُونْ القَــهــاوِي ... كَـــــيف يَســــوُّونهْ علَى كِلّ نَوع

وقال الشيخ عبدالرحمن بن سعود :

قِمْ يا نِديْبِي عَــمِّــر النَّارْ لِي سَــوْ ... قِمْ سَــوْ فِنْجــالٍ تَرى الرَّاسْ خَــاوِي

وانْهَضْ حجاجِكْ للنَّشامَى إلى جَوّا ... واحْــمِسْ ثَلاثْ ولا تشــاوِرْ دِناوِي

والهَــيلْ كِـثِّـرْ والعَـويْدِي بَهـا شَـوْ ... والزّعــفَــرانْ وخَلْ باقِي الدَّعــاوِي

مَعْ عنْبــرٍ يا مَــا حَــلا يَوْمْ شَــمَّـوْا ... خَطْرٍ على رُوحْ الشَّـفِـيقْ الشِّـفـاوِي

بِدْلالْ بِيْضٍ فِي ثِمَنْهــا تَغــالَوْا ... فِـيـهـا مِـجـاهِيْمٍ وشِـقْحٍ عَـدَاوِي

وقال راكان بن حثلين :

رَاعِيْ دلالٍ كِنّهِنْ الغَــــرانِـيقْ ... فِـيـهـا العْـوَيدِيْ واشْـقِـرْ البِنّ فـاحِ

وقال محمد بن فهّاد بن حصيص يذكر أنواع البهار :

وفَـوقْ النّارْ صِـفْـرٍ مِـتْـعـبَـاتْ ... شِـقَى مِنْ بالهَـوَى نَفْـسِـهْ وليْـعَـهْ

وفِنْجـــالـهْ علَـى بِكْرٍ يْسَــــوّى ... بْهـــارِهْ هَيلْ واشكالٍ فِنيْــعَــهْ

زِبادْ وزِعْـــفَــرانْ وخلْط عَنْبَــرْ ... غَـرِيْبٍ مـا شَـرَوْهْ مِن المِبِـيْـعَـهْ

وقال سليم بن عبدالحي يذكر العنبر وأنه قد يضاف إلى البن أثناء حمسه في المحماسة :

اللي لِهْ أربَعْ دلالٍ ومِــحِـــمَـــاسْ ... تِشِمْ عَنْبَـرْ طِيْـبَـهـا بالمَحـامِـيسْ

وقال فياض المقاطي السبيعي :

وبِالزَّعــفــرانْ مــبَــهَّــراتٍ دْلالـهْ ... يَجْـغَطْ لها بِالهـيلْ والبِنّ يرهيْـهْ

ومكَبّــرِيْنٍ طبْـخَـتِـهْ مِنْ حـلالِـهْ ... ومِــقلِّلٍ في مـاهْ مِنْ حَشْمْ رَاعِـيـهْ

بيالَة، جَمعُه بيَالات

قال عبدالله بن علي بن دويرج :

مـا حَـلا بِالبْـيـالَـةْ صَبِّـتِـهْ بِالرّكـادِ　　　طايْرٍ لِـهْ رغـاةٍ مـثـلْ درٍّ الصّـعُـودِ

وقال حسن بن راشد العجمي خر الذّيب :

الوَلَدْ وإنْ طابْ قَـالَوا مِنْ خَـوالِهْ　　　بِالخَـوالْ يِسَـالْ قَـبْلِ الوَلْدَيـنِ

أشْـرَبْ الفِنْجـالْ وَاكِبّ البِـيـالَهْ　　　تَـابْـعٍ سَـلْـمِـي سـلُـومْ الأوَّلـيـنِ

بيَالَة : يقصد به أكواب الزّجاج المعروفة التي تستعمل في شرب الشاي، وهي صناعة مستوردة، وقد مرّت بتطورات كثيرة في صناعتها، كانت لا عرى لها، ووسطها ضيّق، وغير سميكة، كانت صعبة التناول باليد إذا كانت مملوءة بشايٍ حار، ثم وضعت لها العرى، وزيد في سماكتها وتجميلها بالأضلاع والزخارف، وأشهر اسم عرفت به هو بيالة، وتسمّى أيضًا قلاص، وهو اسم ذو أصل إنجليزي، وتسمّى أيضًا إستكانة، وهي أسماء غير عربية فصيحة، وقد ذكرت في الشعر الشعبي باسم قزازة.

قال عبدالله بن محمد القريشي العتيبي :

يِبْـرَالهِنْ أربَـعْ قِـزَازاتْ وبْـرِيقْ　　　ومِـصْـاطِرٍ كِنّ الشّـيـخِي صِـفـارِهْ

وهو من أصل عربي فصيح، في اللسان: القازوزة: مشربة، وهي قدح دون القرقارة، أعجميّة معرّبة.

وقال الفرّاء : القوازيز : الجماجم الصّغار التي هي من قوارير.

وقبل ظهور البيالة - وظهورها جاء متأخرًا - كان الشاي يقدم في فناجيل القهوة.

* * *

بَيْز، جَمعُه بيُوز وبْيِزَة

قال أحدهم :

والله يا بَيْــزٍ خَـــذَوه القِــوَاضــا ... مـا هُو مِنْ الماجُـوبْ أخْـذَتْهُم البَـيْـز

وقال سويلم مصبيان :

يِمْناي أوِقّـيـهـا عَنِ الصَّلُوْ بِالبَـيـزْ ... وَاجْـذِبْ دلالٍ فـوّحَـتْـهـا الوِقـيْـدَهْ

بَيْز : يقصد به البيز المعروف الذي يلف على عروة الدّلة عند حملها، غير أن البيز يختلف عن البيز الحالي بجماله والعناية بنقشه بالزري والحرير، ولطافة حشوه، وأناقته، وهو صناعة يدوية وطنية تعمله النساء، وفائدته وقاية اليد من حرارة عروة الدلة في أثناء حملها.



بيــز

بـاب التـاء

تَوْل ، جَمعُه أتْوال

قال سلطان بن عبدالله الجلعود :

قِمْ سَـوْ فِنْجـالٍ مِن البنّ مَـقْـصُـورْ وكَــثِّــرْ بهــارِ الهَـيـلْ حَــتَّى يِزينْا

يا صَـارْ صـافٍ مَـاهْ وِالتَّـولْ مَنثُـورْ وَاحِلِوْ كَـثْـرَةْ حَـبَّـهـا إلى قِـوَيْنا

وقال عطا بن خزيم من أهل الخبرا :

وَلقِّمْ ببِــغْــداديِّةٍ تَصْنَعْ الكَيفْ عَليــهْ مِنْ هِجْـرانَهـا لا تَخـافِ

وِالَى صِفَى اليَعْلُولْ مِنْها علَى الليفْ فـا إدْرِ إنْ فِنْجـالَهْ عنِ التَّـولْ صـافِ

تَوْل : يقصد به حثالة البنّ بعد غليه حتى يصبح حثالة لا طعم فيها، يرسب في دلّة المصفاة، ثم يصبّ عنه ماؤه في دلّة اللقمة ثم ينثر، ويقال له أيضًا : وفل.

* * *

بـاب الثـاء

ثَنْوَة ، جَمعُه ثَناوِي

قال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَـعـامِـيلَهْ مَـلايلْ وجـارِهْ كَــيفٍ تعَــزَّلْ ثِنْوتِهْ بِنّ وِبْهَــارْ

وقال أحمد الوديود الثقفي :

في دَلَّةٍ مَــرْبُوبةٍ صِنّاعَــهـا تَوْ مـا قَط يَثْنِيْـهـا بكِثْـرِ الثَّناوِيْ

وقال آخر ، تروى لعبد الله بن محمد الصبّي :

أرْكِبْ بريقِكْ علَى مــركــاكْ ودْلالِكْ　　واصْفِقْ ثَناوِيكْ واجْمَعْ زَلْ صافِيها

ثَنْوَة : تُقصد به القهوة حين يطبخ للمرة الثانية.

الطبخة الأولى ، في ماء جديد تسمّى بكراً، وهي المفضّلة.

والثانية ، تسمّى ثنوة، وذلك أنهم يَدَعون البن الذي طبخ في المرة الأولى في دلته ويصبّون عليه ماء جديدًا ثم يطبخونه ثانية، ثم يصفّون ماءه في دلة اللقمة ويضعون فيه قليلاً من البن ثم يطبخونه، وتسمّى هذه الثنوة.

ومن جيّد ما قيل في القهوة البكر :

قال محمد بن فهّاد الملقب ابن حصيص :

وفَــوقْ النَّارْ صــفْــرٍ مــتْــعَــبــاتْ　　شِقَى مِنْ بالهَوَى نَفْسِه وليْعَهْ

وفِنْجــالِهْ علَى بِكْرٍ يسَــوَّى　　بهــارِهْ هَيل واشْكالٍ فنِيْعَهْ

زبادْ وزِعْــفَــرانْ وخِلْط عَنْبَــرْ　　غَــريْبٍ مــا شَــرَوهْ من المِبْــيـعَهْ

* * *

بــاب الخــاء

خَمْرَة ، جَمعُه خَمْرات

قال محمد بن مشعي الدوسري :

في مَجلِس الرَّسْلان بِهْ صَفْ وأسْطارْ　　مِنْ خَمْرتِهْ لا لِقْمِتِهْ لا تَزَلِّهْ

خَمْرَة : ويقال لها مِصَفّاة، دلة هي أكبر دلال القهوة التي تعمل فيها القهوة، وسمّيت مصفاة لأنه يصفّى فيها ماء القهوة من حثالته، وهو التعبير الصحيح الذي يتفق مع عملها، أما تسميتها خمرة فإنه اسم لا ينطبق عليها لأن البن لا يتخمّر في الدلال ولا ينطبق على استعمالها، وسيأتي الحديث عنها في صورة (مصفاة).

بــــاب الدال
دَلَّة ، جَمعُه دلال

قال عبدالله بن سبيّل :

مَــركَى دلالٍ نِجــرهِنْ مــا يبــاتِ	مِحْماسهِنْ دايِمْ علَى النّارْ حَمْيَانْ

وقال سليم بن عبدالحي :

اللي لهـــا أربَعْ دلالٍ ومِـــهْـــراسْ	وتِشمْ عَنبــر طِيْـبَـهـا بِالمَحامِـيسْ

وقال :

لَقِّمْ دقِــيقْ البِنْ في دَلّةٍ نحـــاسْ	مَسْلُوبة دَقَّـةْ إسْـتـادٍ بِتَـبْـهِـيسْ
فـالىَ تَبـيّنْ لك كمـا دَفْق الأوْراسْ	نِكّسْ غَطا غـرنُوقة الصّفـرْ تَنْكيسْ
وزِلّةْ مِن اللـقْــمَـــةْ برِفْقٍ ولِه وَاسْ	واحْذَرْ يجي بِهْ مِنْ سِرِيْبِهْ لحاوِيسْ

دَلَّة : إناء إعداد قهوة البن وتقديمها.

منها : رسلان صفراء وبيضاء صناعة الشام.

ومنها : حساوية صناعة الأحساء.



دلّة حساويّـــــة

ومنها : بغداديّة، صناعة بغداد.

ومنها : قرشية صفراء صناعة الشام، وقرشيّة بيضاء صناعة مكة.



دلّة قريشية حجازيّة

ومنها : دلة راعي القصر صفراء وبيضاء تصنع في منطقة حائل.



دلّة صنعة راعي القصر

ومنها : دلة النحاس بيضاء شبيهة بالبغدادية القديمة، تصنع في بلاد الجوف.

ومنها : دلّة أم هلال نحاسية تصنع في مكة.



دلّة أم هلال حجازيّة

ومن هنا نجد أن الصناعة الوطنية ذات نسبة جيّدة بين الصناعات المستوردة.

أما اسم الدلّة فإنه غير معروف في المصادر العربية وكذلك الفارسية والتركية، ويبدو لي أنه من أصل هندي؛ لأن الدّلة كانت تصنع في الهند قديمًا.

ومن جيّد ما قيل في الدّلة :

وقال تركي بن حميد :

ومِنْ صِنْع بِغْداد نِظايِفْ ... مَهارِيْسها بِاللَّيلْ يِسْهِرْ دِنيْنَها

وقال إبراهيم بن جعيثن :

أدْنِي علَى بالِي دْلالْ رَسْلانْ ... وَبرّية يَطْرَبْ لهَا كِلّ حامِسْ

وقال حسن بن هويشل :

ابنْ حَسَنْ قِدْ حاشْ عِقْبِي تجارَهْ   بَنَى الوُجـــارْ وحَطّ أبَارِيقْ ودلالْ

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان :

ليَا ضاقْ صَدْرِي جبتْ نِجْرٍ ومحْماسْ   ودِلالْ بِيْضٍ غــالى مِــشْــتَـــرها

وقال حنيف بن سعيدان :

علَى ثلاثْ دلالْ صِــفْـــرٍ مَـــرابيبْ   علَى فِطرْ ودلالْ غَــيْـــرِهِ تِصُـــوم

وقال شاعر شمرّي :

الله علَى الفِنْجالْ مَا أحْسَنْ شَرابِه   بِدْلالْ شــامِــيّــاتْ بِيْضٍ رِبِيْــبَــهْ

بـاب الـــراء

رَسْـلان ، جَمعُه رسـلانِيّات

وقال محمد البازعي من أهل الرّبيعية :

يا فْـهَـيـدْ قَـرِّبْ عَـمَلْ رَسْلانْ للنَّارْ   احْـمِس بِهِنْ بنٍّ وكَـثِّـرْ بهـارِهْ

وقال محمد بن مشعي الدّوسري :

يَا مَا حَـلا إلى جَـا مَـسِـيِّـرْ وخطّارْ   البِنّ الأشْــقَــرْ إلى تِبــاغَتْ بَدلَّهْ

فِي مَجْلِس الرَّسْلانْ بِهْ صَفْ وَسْطارْ   مِنْ خـمْـرتِهْ الى لِقْـمـتِـه إلى تَزلِّهْ

رَسْلان : دلّة صفراء نحاسية، تصنع في بلاد الشام، وسمّيت بهذا الاسم نسبة إلى صانعها، كان يصنع عليها ختم محفور باسمه، مكتوب فيه: (عمل رسلان) ومثله ابنه إبراهيم رسلان وابنه محمود رسلان، وقد أخذت هذه

الدلة شهرة واسعة، ثم أصبح الناس يسمّون أيّ دلة صفراء بهذا الاسم.



دلة رسلان

غير أن دلة رسلان الأصلية ما زالت لها أهميتها بين بعض الناس الذين يهتمون بشأن القهوة ولها ميزتها بين دلال القهوة، من حيث جمالها وإتقان صنعتها واستعمالها في القهوة، وما زالت غالية الثمن بالنسبة لكل الدلال الموجودة.

وهي صناعة يدوية، وقد توقفت صناعتها بعد وفاة رسلان ووفاة ابنيه إبراهيم ومحمود، وهذا ما جعلها أصبحت نادرة وغالية الثمن.

* * *

بــاب الــزاي

زَمْزَمِيَّة ، جَمعُه زِمازِم وزَمْزَمِيّات

قال ابن عرفج ، ويروى لغيره :

فـــاطْري تضْلَـعْ ولا ادْري وِشْ بَلاهـا ... مـا عَلَيْـهـا إلا القَلَصْ وِالزْمـزَمِـيَّـهْ

وقال عبدالعزيز الحمّاد من أهل حرمة :

مـا حَـلاَ الفِنْجـالْ مِنْ بِنٍّ اليـمـانِي ... مِـبْـهَـرٍ بِالـهَـيلْ وَسْط الزَّمْـزمِـيَّـهْ

زَمْزَمِيَّة : قارورة أسطوانية الشكل، لها فوهة ضيّقة، لها ثعبة صغيرة، وهي ثلاثة أنواع، منها زمزمية خزفية ذات لون أشقر، وهي أكثرها، ومنها ما لونه أسود، ومنها ما لونه أبيض، وهي أقلّها.

النوع الثاني : زمزمية زجاجية بيضاء وهذان النوعان مستوردان.

النوع الثالث : زمزمية نحاسية، مدوّرة الشكل، ولها رقبة، ولها غطاء نحاسيّ، وهذه تصنع في نجد بأحجام مختلفة، ولها عروتان.

أما الزمزمية الخزفية والزمزمية الزجاجية فإنه لا يكون لهما أغطية أصلاً، وإنما يعمل لهما صمامات من أعواد الجريد أو الخيزران، وهذه الأنواع الثلاثة تستعمل للقهوة في السفر، تعمل القهوة وتحقن فيها جاهزة وتحمل معلّقة بعروة معمولة لها، وعند الحاجة إلى القهوة تصبّ منها في دلّة ثم توضع على النار حتى تسخن ثم تشرب، لأن هذه الأنواع الثلاثة من الزمزميّات لا تحتفظ بحرارة أو برودة.

وفي الأحساء يعملون عليها كساءً لطيفاً وجيّداً ينسجونه عليها من خيوط اللّيف أو خيوط السّوتلي، ويجعلون لها صمامة من الجريد أو غيره، ويجعلون لها عروة تعلّق بها.

وهذا الكساء مفيد فيما لو سقطت من البعير وهو ماشٍ فإنه يقيها من الكسر وكذلك يحفظ لها شيئًا من الحرارة، وهي من أدوات السّفر.

وتحدّث محمد القويعي عن الزمزمية فقال: الزمزمية: وهي تصنع من مادة فخارية ولها غطاء[1].



زمزمية

والواقع أنها كما ذكرت من ثلاثة أنواع، وزمزمية الخزف والزجاج لم تكن أصلاً مصنوعة للقهوة ولكنهم استعملوها لصلاحيّتها ومناسبتها.

وسبق القول إنهم كانوا يكسونها بنسيج من الليف أو السّوتلي، وليس معنى ذلك أن كل زمزمية ينسج عليها، ولكن زمزميّات أهل العناية والتأنق والقدرة هي التي ينسج عليها.

وهذا النسيج الذي تلبس به خاص بزمزميات الخزف والزجاج، أما النحاس فإنه لا ينسج عليها.

وليس هناك زمزمية فخارية كما ذكر محمد القويعي، وقد استعملتُ الزمزميات في أسفاري على الإبل بأنواعها.

أما قوله (ولها غطاء) : الواقع أن الزمزمية الخزفية -وهي أكثرها استعمالاً، وكذلك الزجاجية- فإنه ليس لأيّ منهما غطاء أصلاً، وإنما يعمل لها غطاء من الخشب عملاً محليًا كما أسلفت.

(١) تراث الأجداد، ١٤٢/١ .

بـاب الشــين

شامِيَّة ، جَمعُه شامِيّات وشُوَام

قال زيد الخوير :

واحْـمِسْ ولَقِّمْ بِالعَـجِلْ يا السّنافِي　　　بشـامِيّـةٍ طَرِّفْ لهَا الجَـمـرْ تَطْرِيفْ

وقال شاعر شمّري :

سَـوّيتْ لِي فِنْجـال عَـذْبٍ شَـرابِهْ　　　بِدْلالْ شَـامِـيّـاتْ بِيْضٍ رِبِيْـبَـهْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

دْلاَلْ شـامِـيّـاتْ مَعَ بِنْ وبهـارْ　　　ونِجْـرٍ إليـا حِـرِّكْ تَزَايَدْ عـبْـارِهْ

شاميَّة : دلّة تصنع في بلاد الشام، وهي نحاسية، مطلية بالقصدير، وكان لها شهرة عند هواة القهوة، وقد مرّت بتطورات مختلفة في شكلها وجمالها، وهي بيضاء جميلة، ومنها نوع يصنع من نحاس أصفر ويطلى داخلها بالقصدير الأبيض.



دلّة شاميّة بيضـاء

شَتّ، جَمعُه شْتُوت

قال عبدالرحمن بن عبدالله بن جبرين :

مـا فَـوقـهـا إلا الـنِّجـرْ ودْلالْ وِالـشَّتْ	**وِعْــيَــالْ نَجــدْ الكلّ مِنْهُم عَــزومِ**
خَــفــايْفٍ مــا قَطْ للحـِـملْ شَلّتْ	**إلا المِيــارِكْ وِالشّــدادْ مــحَــزُومِ**

شَتّ : إناء أسطواني يصنع من النحاس الأصفر، ويزيّن بنقوش صغيرة فيه وله غطاء من نوعه، وسِعَتُه بقدر ما يسقط فيه فنجال القهوة الكبير بيسر، وطوله يختلف: منه ما يتسع لخمسة فناجيل فوق بعضها ومنه ما يتسع لأقل من ذلك، ومنه ما يتسع لأكثر، وهو مصنوع من أجل حمل الفناجيل فيه في السفر ليحفظها من التكسّر، يوضع بعضها فوق بعض ثم تلف في خرقة ثم توضع فيه.

وأفضل هذا النوع ما كان من صنع رسلان ومختومًا بختمه، أو من صنع أحد ابنيه محمود أو إبراهيم مختومًا بختم أحدهما، وهو صناعة مستوردة من بلاد الشام، وهناك أنواع أخرى من الشتّ تستعمل للغرض نفسه:



شتّ رسلان أصفر



شتّ نحاس نجدي

١- شتّ مصنوع من النحاس الأحمر صناعة وطنية، يصنعه مهرة الصنّاع في نجد، بأحجام مختلفة ويزينونه بزخارف بارزة فيه، وبعضها محفور، ويمتاز بمتانته، ومنه ما يمتاز بأن في غطائه مكانًا خاصًا بعلبة الكبريت تحمل فيه، وأن غطاءه جميل.

٢- شتّ يعمل من صفيح التنك، وهو صناعة وطنية، ومزيّن بنقوش بارزة، غير أنه غالبًا لا يكون منه كبير يتّسع لأكثر من خمسة فناجيل أو ستة، وشكله لطيف مقبول إلا أنه ضعيف لأن الصفيح الذي صنع منه رقيق وضعيف.

٣- شتّ يصنع من الخشب، وهو صناعة محلية، يصنع ويستعمل في جنوب الحجاز، يُصنع بطريقة الحفر، ومنه ما يزيّن بقمور صفراء، ومنه ما يزخرف بحبات بيضاء من الرصاص، وله غطاء جيّد وجميل غير أن هذا الشتّ لا يتسع لأكثر من ثلاثة فناجيل أو أربعة، وكل هذه الشتوت الأربعة التي تحدثت عنها ذات شكل واحد.

باب الصّاد

صَبَّــــة

قال تركي بن صنهات بن حميد العتيبي :

ودْلالْ فَوقْ النّارْ دايِمْ مجالِيسْ إكْرامْهِنْ حَقٍّ عَلينا لِزُوْمِ
منْ صَنْعَةِ الصبّةْ وخَمْسٍ تَخاميسْ بَرِّيةٍ تِعْمَلْ بهَا كلّ يَومْ

صَبَّة : هذه الدّلة ورد اسمها في شعر تركي بن حميد العتيبي، وهي غير معروفة في هذا العهد، وليس لها انتشار في أيدي الناس، ولم يرد لها ذكر في غير شعر تركي بن حميد.

صِلاعَة، جَمعُه صلاعات

قال محمد بن عيسى الهذّال :

وِتطبَخْ بمعدِنْ ما يِعُوزِكْ بَرِيّهْ وِتَزَلْ بصِلاعَةْ لرَاعِي الشَّرَابِ

صِلاعَة : هي الزّمزميّة التي توضع فيها القهوة بعد إصلاحها لتحمل بها، وقد تقدّم الحديث عنها مفصّلاً وعن أنواعها في صورة (زمزميّة).

صينيَّة فَناجيل، جَمعُه صياني

قال عبدالله بن سجوان الرويس العتيبي :

مِنْ عادْ يَبْهَشْ بالركايبْ إلى جاتْ مِنْ عادْ يذْرِيْها إلى جَتْ مِطيْرَهْ
صِينْيّتَهْ فيها الفَناجِيلْ دَارَاتْ تِشْدِي حَمامٍ واقعٍ مِنْ مِطيْرهْ

صِينيَّة : يقصد بها في هذا الشعر صينيّة الفناجيل، وهي عبارة عن صحن نحاسي توضع فيه فناجيل القهوة، وتحمل به، وهي نوعان:

١- صينية مصنوعة من النحاس الأحمر ومطليّة بالقصدير الأبيض ذات

شكل دائري جميل، ومزيّنة بزخارف محفورة فيها وأخرى بارزة، وليس لها عرى تحمل بها، وهي صناعة وطنية، ومنها ما هو مستورد.

وقد استعملت هذه الصينيّة زمنًا طويلاً قبل وجود الأنواع الأخرى، منها ما هو كبير يتسع لعدد كثير من الفناجيل، ومنها ماهو صغير غالبًا، توضع الفناجيل في هذه الصينيّة مكفّأة، وعلى هيئة دوائر، كما ذكر ابن سجوان في شعره.



صينيّة فناجيل مدوّرة نجدية

٢- صينيّة : مستوردة، مصنوعة من نحاس أصفر، ومزيّنة بزخارف محفورة فيها، ومنها زخارف بارزة، وهي نوعان: صينيّة مدوّرة على هيئة الصينيّة الأولى، وصينيّة مستطيلة لها عروتان تحمل بهما.

وقد اختفى هذا النوع من الصّياني بتوافر الأنواع الجديدة المتعدّدة الأشكال والألوان، كما اختفى معها اسمها العربي الفصيح (صينيّة) وأصبحت تسمّى (طوفرية)، وهو اسم لا أصل له في الفصحى.



صينيّة فناجيل صفراء مستطيلة

وهي ليست شبيهة بالطوفرية النحاسية التي تستعمل للطعام، فنقل اسم طوفريّة منها إلى صينيّة الفناجيل أمر لا يستند إلى دليل ولا قرينة.

* * *

بــاب الطّــــاء

طاحُونَة ، وجَمعُه طَوَاحِيْن

قال غانم بن نغيمش الحبلاني :

مــا دَقْ بِـالطَّـاحُـونْ مِنْصِحْ ومــاجُـوْرْ   مِنْ حِسّ نِجْـرِهْ يَسْـمِـعُـونْ المِشـافِـيقْ

طاحُوْنَة : ويقال أيضًا طاحون: يقصد به طاحونة البن، وهي أنواع كثيرة:

١- طاحونة أسطوانية ذات ذراع تدار به.



طاحونة سويديّة

٢- طاحونة على هيئة صندوق خشبي ولها ذراع تدار به في أعلاها.



طاحونة بصندوق خشبي

٣- طاحونة ذات محالتين تدار بمقبض فيهما.



طاحونة بن بمحالتين

٤- طاحونة ذات ذراع طويل تدار به.



طاحونة بن أمريكية بذراع طويل

وغيرها أنواع أخرى، وكلها مستوردة، وأفضلها الطاحونة الأمريكية ذات المحالتين، ثم الطاحونة الإنجليزية ذات المحالتين رقم (١) تليها الطاحونة الأمريكية ذات الذراع.

أما الطاحونة الصفراء ذات الذراع فإنها صناعة تركية، والطاحونة ذات الصندوق تستورد من بلدان متعدّدة، وغير ما تقدّم يوجد طاحونة ذات ذراع طويل تدار به، إنجليزية الصنع.

وقد قلّت أهمية هذه الطواحين وندر استعمالها بسبب توافر الطاحونة الكهربائية الحديثة.

وكان الناس يكرهون استعمال الطاحونة للقهوة عند بداية استعمالها ويرون أن ذلك يدلّ على بخل صاحبها، وتعليلهم لذلك هو أنها حلّت محل النجر الذي كان صوته إذا دقّ به يجتذب الجيران وغيرهم إلى القهوة كما اعتادوا على ذلك، بينما الطاحونة لا صوت لها يسمع من خارج المنزل، حتى قال بعضهم:

إذا نوتك المَرْجلَةْ دقّ بالمَاوْ ... واطْحَنْ إذا نويتْ الرِّذالَةْ

طبْخَة، جَمعُه طباخ، وطَبْخات

قال حنيف بن سعيدان:

ما ظَنّتِي سَوّيْتها يَوْم شَبَّيتْ ... قَلّتْ طبْخَتْها وكَثَّرتْ ماها

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان العتيبي:

قِمْ سوّ فنْجالٍ علَى خمسةِ أجْناسْ ... واحْذَرْ تجي حَرْقَهْ وبالِكْ نياها

خَلِّكْ لها عَنْ كلّ عذْروب حَسّاسْ ... وَقيِّسْ لها الطَّبْخَةْ علَى قِدرْ ماها

وقال فيحان الرّقاص العتيبي :

أوّلْ شِبـبكُم خَـمْس طَبْـخـاتٍ أتبْـاعْ　　　بـرِيّـةٍ مــا بِهْـــرَتْ بِـالـزِّنجِـــبـــيـلْ

طَبْخَة : هي طبخة البن في دلّة القهوة، لها مقادير تتفق مع حجم الدلّة التي تلقّم (تطبخ) فيها، وكل مرّة يقال لها طبخة.

وكانوا يعتنون بعمل القهوة، وبمقادير مائها وبنّها لئلا يزيد مقدار الماء عن مقدار البن.

ومن جيّد ما قيل في الطبخة :

وقال باني أمير قرية مسكة :

يا حَـشـرْ عَطْنا طَبْـخَـةٍ للمـسـايِيـرْ　　　قَـــبـل يـروحــونْ المشـــاكـــيل عنّا

وقال ناصر بن ضيدان الزّغيبي الحربي :

يا سَـيفْ فِنْجــال النَّزِلْ مِنْ يـخَلِّيْ　　　إلى صـارْ تـاجَـدْ طَبْـخَـتـهْ مَعْ قنادهْ

إلى شَبْ نـارهْ كـامــلاتٍ مــعــانيــهْ　　　فِي مـــاقعٍ مـــا قِـيـلْ شِـيلَوا رِمـــادهْ

وقال فياض المقاطي السبيعي :

وبـالزّعْـــفَـــرانْ مـــبَــهَّـــراتٍ دْلالـهْ　　　يَجْـغَـطْ لهــا بالهَـيلْ والبنْ يـرْهِيــهْ

ومكَبّـــرِينٍ طَبْــخَـــتِــهْ مِنْ جـلالـهْ　　　ومــقلَّلٍ في مــاهْ من حـشْم راعِـيــهْ

وقال تركي بن حميد العتيبي :

قمْ كَـيِّفْ الطّبْـخَـةْ ترى بانْ لـي شـانْ　　　مــشْـــتـــانْ فِي شَــانٍ وشَــانٍ عَنانـي

بـرِّيـةٍ مِنْ سُـــوقْ صَنْـعــا ونَجْـــرانْ　　　يـعْـبـــا لَهــا بالهــيلْ والزِّعْـفَـــرانِ

* * *

بــاب الفـــاء

فِنْجال ، جَمعُه فَناجِيل

قال عبدالله بن عويويد :

أقْلَطْ الفِنْجـــال ذريفٍ مـــسَـــوِّيـهْ ومِنْ عِــقِبْ طَسْلٍ ذَارْفٍ بِهْ ايْدامِــهْ

وقال محمد بن عون الشريف :

وإنْ بارْ بِكْ ظَلَّيتْ مـا أحْـد بحـالِكْ ولا بـفِنْجـــالٍ مِنْ البِنّ يسْــقِــيكْ

وقال راكان بن حثلين :

يا مَا حَلا الفِنْجالْ مَعْ سَيْحَةِ البَالْ في مَـجِلْسٍ مـا فِـيـهْ نَفْسٍ ثقـيلَةْ

فِنْجال : هو الفنجال المستعمل لشرب قهوة البن، وقد تطور في أحجامه وألوانه تطورات عديدة وكذلك في مادة صنعه.

أما قديمًا فإنه كان يصنع من مادة الصّين، وتنوعّاته قليلة، وكثيرًا ما كانوا يعبّرون به عن القهوة نفسها، وأشهرها وأقدمها فنجال الإرك، وقد اختفى هذا النوع منذ بدأ ظهور الفناجيل متعددة الأحجام والألوان منذ سنين.

وهو فنجال أبيض كبير الحجم متين مصنوع من الصين، وهو مزيّن بأضلاع طولية دقيقة بينها خطوط حمراء، وله شفة بارزة إلى الوراء، وعلى شفته من داخلها دائرة ذهبية دقيقة، وفي قاعه نجمة ذهبية صغيرة.

وقد استعمل هذا الفنجال مدة طويلة، وفي زمن استعماله كان مستعملاً للقهوة والشاي، لأن البيالة لم تكن قد وجدت واستعملت.

ومن أنواع الفناجيل : فنجال صغير الحجم صنع من الخزف الأبيض في فترة قيام الحرب العالمية الثانية لما ندر فنجال الصين وارتفع ثمنه، غير أن هذا الفنجال انتهى استعماله بعد نهاية الحرب.

ومنها فنجال الفخار الذي يصنع في جنوب تهامة وما زال مستعملاً إلى هذا العهد في تلك الجهة، وقد انتشر استعماله في أيام الحرب العالمية الثانية، وشكله شبيه بشكل فنجال الصين وله أحجام متعددة.

وفي أيام الحرب العالمية الثانية قلّت الفناجيل وندر وجودها وارتفع ثمنها وذلك ما دفع إلى صناعة فنجال الخزف وفنجال الفخار، وقد صنع في تلك المدة فنجال من الخشب على هيئة فنجال الصين غير أن هذا الفنجال لم يكن مقبولاً ولم ينتشر استعماله، وصنع كذلك فنجال من مادة حديدية على هيئة فنجال الصين غير أن هذا الفنجال كذلك لم ينتشر؛ لأنه غير صالح للقهوة، ولأن حرارته تؤذي يد من يمسكه إذا كانت فيه القهوة.

ومن جيّد ما قيل في الفنجال :

وقال حميدان الشويعر :

اليمنَى فِيها الفِنْجالْ — واليسْرَى فِيها البربُورَةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

حِمْرِ الثّمَرْ فِي الصَّدرْ جِلاسْ — مِثْلِ الفَناجِيلْ مِقْتلَّهْ

وقال سليم بن عبدالحي :

سَبْعَةَ فنَاجِيلٍ ونِجْرٍ ومِحْماسْ — وارْبَعْ دلالٍ في شِقاهِنْ مطاحِيسْ

وقال صالح السكيني :

يا بُوْ نهُودٍ بعالي الصَّدْرْ مِقْتَلَّهْ — مِثْلِ الفَناجِيلْ بَينْ دلالْ رَسْلانِ

وقال شويرب المجاحيدي المرّي :

مَلْفاكْ رَبْعٍ تِعْتِبي للمسايِيرْ — حِيلٍ وفِنْجالٍ يكَثَّر بهارِهْ

وقال عبدالعزيز الحمّاد من أهل حرمة :

مَـا حَـلا الفِنْجـالْ مِنْ بِنٍّ اليـمـانِي   مـبْـهـرٍ بالهَـيْل وَسْطِ الزَّمْـزمِـيَّـةْ

وقال مشاري بن سلطان بن ربيعان العتيبي :

قِمْ سَـوّ فِنْجـالٍ مِنْ بِنٍّ اليـمـانِي   واحْـذَرْ تجِيْ حَـرْقَـه وبالِكْ نِيـاها

وقال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

والله لَولا النّـارْ هِيْ والمَعـامِـيـلْ   ونِجْـرٍ إليـا حِـرِّكْ سَـرا لهْ تَلالِ

ولَولا أشْـقرٍ يزعَجْ بِبِيضْ الفَناجِيلْ   والْيـا شَـرَبت الكيف يِنْسـاحْ بالِي



دلة فخار تهامية

ومن جيّد ما قيل في القدوع :

قال محمد بن عبدالله بن منصور من أهل الشعراء :

عـامَـيْن مَعْ عـامَـينْ وعـامْ احسـبُوها   تَلْقَى بِهْ الورْعَـانْ تَلْقِطْ حَـتـاتِهْ

مَعْ مِـثْلهِنْ جِـصـاصكُم كَنزُوها   يِشـوقْ قِـدّاعِـهْ بزِينْ تمراتِهْ

وإلي حَـصَلْ ذا بالسَّـفـر قَلْطُوها   وهِيْ حَـلاةْ العِـمـر وهيْ طَراتِهْ

وقال خويلد المزيني من أهل الكهفة :

يا مْسَوِي الفنْجالْ كَثِّر بهْ الهَيلْ ... واحْرَص عليْه وخَلّ حَمْسَتْك زَيْنَهْ
عِنْدكْ دلالٍ من خيارْ المَعاميلْ ... ونجْرٍ إلى حرِّكْ يصوِّتْ رنينهْ
وِاليا قِضَتْ دَنّيتْ شِهْلِ الفَناجيلْ ... وقدُوعها تَمرِ الحَسا جايْبينهْ

باب القاف

قريشِيَّة، وجَمعُه قرِشيّات

وبعضهم يقول: قُرَيشيَّة، جمعُه قُريشيّات مصغّر.

قال سليم بن عبدالحيّ:

في دلّةٍ مَشْعوبها كِنَّهْ الفاسْ ... قريشيّةٍ ما قَابلُوها الدّلاسيسْ

وقال مريبد العدواني العنزي:

الله علَى بَيْتٍ بنابِي الصَّعافيقْ ... في رَبْعَتهْ سِلْك الحَرير الرِّقيق
وَارْبَعْ قريْشيّات مِثْلِ الغَرانيقْ ... مَشْرُوبهِنْ صافِي المِطَرْ بالبْريقِ
مَطْعُومهِن ياتِي مِن الهِنْد تَشْرِيقْ ... ينْسَفْ علَى رُوسْ النِّثايلْ حَريقِ

قُرَيشِيَّة: دلّة، وهي نوعان:

قريشية تصنع في مكة المكرمة من نحاس وتطلى بالقصدير وغطاؤها أصفر، وبعضها ينقش بطريقة الحفر نقشًا دقيقًا وجميلاً.

وهي ثلاثة أنواع:

قريشية بيضاء وغطاؤها أصفر لطيف وقاعدتها واسعة وأعلاها ضيّق بالنسبة لقاعدتها ومجمّلة بزخارف محفورة عليها، وتسمّى: قريشية شريفيّة.

- قريشية بيضاء كلها وغطاؤها مقبّب وعنقها على هيئة هلال ومزيّنة بزخارف جميلة محفورة عليها وتسمّى: قريشية أمّ هلال، وهذان النوعان من القرشية لهما أحجام متعددة، كبير وصغير ومتوسط الحجم.

قريشية بيضاء وغطاؤها أصفر وعنقها طويل، لطيفة الشكل صغيرة الحجم ولم أر منها كبيرًا.

وهذه الأنواع الثلاثة كلها تصنع في مكة المكرمة وتنتشر في الحجاز وفي تهامة انتشارًا واسعًا، أما في نجد فإن استعمالها محدود.

٢- قريشية صفراء جيّدة الصنع مزيّنة بزخارف محفورة عليها وشكلها جميل، تصنع في بلاد الشام، وهي نوعان:

- المصنوعة قديمًا جيّدة الصنع والاستعمال والشكل.
- المصنوعة في وقت متأخر رديئة الصنع والاستعمال وشكلها أقل جمالاً من الأولى.

وليس بين القريشية الشامية والقريشية المكية أدنى شبه في الشكل أو التجميل والقريشية الشامية أكثر انتشارًا في نجد من القريشية المكية وقد ندر استعمال هذين النوعين من الدلال في نجد وفي الحجاز لكثرة أنواع الدلال الحديثة.



دلة قريشية صفراء شامية

قِطْف ، جَمعُه قطُوف

قال محبوب السّميري :

اللي يبي خوِّتي يا الربعْ مَضْحي لهْ	**مِنْ فَوقْ عمليِّةٍ منْ ساسْ شَقْرانِ**
ما فَوقْها غَيرْ قِطْفِ الهيلْ والدّلَهْ	**ومَسْلُوبةٍ زادَها دَرْجٍ وخِفَّانِ**

قِطْف : وعاء صغير يعمل من الأدم، وغالبًا يزيّن بسيور ملوّنة وأهداب

ملوّنة، ويكون ذا شكل دائري، وبعضه شكله مستطيل، وله سيور مجدولة تستعمل لقفله ولفتحه، يستعمل للبن وللهيل الذي تعمل منه القهوة، ومنه ما يستعمل لحمل النقود وله حامل قويّ من الأدم يعلّق به دائرًا وراء العنق يحمله به صاحبه، ويكون هو تحت إبط صاحبه، أعني قطف النقود، وهو صناعة وطنية.



قطف آدم للبن والبهار

وقد تحدّث عنه محمد القويعي وقال: إنه يعمل من الصّوف[1].

والواقع أن القطف الذي يعمل من الصوف أو القطن غير صالح للاستعمال، وإنما هو عبارة عن شكل مزخرف يعلّق للزينة.

وإنما المستعمل للبن والهيل والنقود هو القطف الذي يعمل من الأدم.

ويختلف القطف الذي يستعمل للبن والهيل عن القطف الذي يستعمل للنقود في شكله وهما من مادة واحدة هي الأدم.

(١) تراث الأجداد، ١/١٤٤ .

قْنَاد ، لا جمع له

قال عثمان بن منيع :

قِــمْنا ودَنّينا المَعَـــامِـــيلْ وِقْنَادْ   ونـارٍ سَـنـاهـا طـُولْ لَـيْـلـِه يـنَـادِيْ

وقال شالح بن هدلان القحطاني :

يا مــســوّي الفِنْجَــالْ قَنِّدْ بهــارهْ   وعَـدِّهْ علَى عـرْوَانْ واثْنِه لِبُـو ذِيبْ

وقال ناصر بن صنيدان الزغيبي السّالمي الحربي :

يا سَـيفْ فِنْجـال النَّزلْ مِنْ يخلّيـهْ   إلى صـارْ تـاجِـدْ طَبْـخَـتـهْ مَعْ قنادهْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

لِهْ مــجلِسٍ تِشُــوفْ بِهْ كلّ خـــيِّـــرْ   وفنْجــال بنٍّ يِقْـعِـد الرَّاس بِقنادهْ

قنَاد : يقصد به البهار الذي تبهّر به القهوة من الهيل وغيره، وقد يقصد به إضافة بعض الأشياء الطيّبة إلى الهيل كالزعفران والزباد.

وفي الفصحى القند الشيء العذب، وفي اللسان: قال: القند والقندة: عصارة قصب السكر إذا جمد.

وعن كراع : القند العنبر، فهم يشبّهون لذّة بهار القهوة بحلاوة القند ولذّته.

ومن جيّد ما قيل في القناد :

قال حمد بن عمّار من أهل الجريدة :

ضـيـعـفـهْ علَى مــا دَارْ بِالكِنْ والدّارْ   ونارٍ طُوالْ الليل يُوضِيْ شــعـيْلِهْ
عَليْـهـا دلالٍ صـابـراتٍ علَى الشّـقَـا   وبِنٍّ قْنـادِهْ هَـيْل يِبْـــــرِي عَـلِيْلـهْ

* * *

١- قهوَة ، جمَعُه قهاوِي

قال سويلم العلي السّهلي :

إلْيا اختلطْ شمْراخَها طَلْعَة سهَيلْ　　رَطْبٍ ومنْصفْ والبَلَحْ منْه حالِي

وقامَتْ تجِيبْه بِالقَهاوِي المشاكِيلْ　　عَرْض لسَلْمٍ جدُوده أوّلْ وتَالِي

قَهْوَة : المقصود بهذا الشعر غرفة جلوس الرجال التي توقد فيها النار وتعمل فيها القهوة، فإنهم يسمونها قهوة ومقهاة ودكة، نسبة إلى عمل القهوة فيها وتقديمها للزّوار فيها.

٢- قهوَة ، جمَعُه قهاوي

قال غانم بن نغيمش الحبلاني :

نجُورْ القَهاوِي رَبعكُم منْ هَل السّورْ　　رَبْع يعُوقُونْ المسيّرْ بتَعْلِيقْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

ترَى القهَوةْ بَلا قِدُوعْ　　مِثْلِ الصَّلاةْ بلا سنَّةْ

وقال محدى الهبداني :

بِالزِّعْفَرانْ يبْهّرُونْ القَهاوِيْ　　كَيْفٍ يسَوّونْه علَى كِلّ نَوْع

قَهْوَة : يقصد به قهوة البن التي تغلي منه في الدلال وتبهر بالهيل وتقدّم في مجالس الرجال، وكذلك غرفة الجلوس التي تعدّ فيها القهوة ويجلس فيها الرجال يقال لها قهوة، وفي بعض البلدان تسمّى دكّة وقد تقدّم.

* * *

باب الكاف

كِيرْ

قال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

لا ضَاقْ صَدْرِيْ جِبتْ هِدفْ المَنَاقِيرْ مِنْ شِغِلْ بغْدادٍ شَرَيْنا زَهابَهْ
ومِحْماسةٍ تَشْكِي المَلايِلْ مِنْ الكِيرْ مِتْجَهّدٍ به لِي حسَيْنٍ وجابَهْ

كِيْر : يقصد به في هذا الشعر موقد النار الذي تعمل عليها القهوة شبّهه بكير نار الحدّاد لقوّة وقوده وشدّة حرارته.

والكير في الأصل الفصيح اسم لمنفاخ الحدّاد الذي يصنع من الأدم ينفخ به ناره، ثم استعمل اسمًا لموضع النار الذي يوقد فيه الحدّاد ناره.

ويأتي توثيقه في الجزء السادس في صورته.

كَيْف

قال محمد بن عيسى الخليفة :

يا زَيْد قَرِّبْ صافْياتْ المَعامِيلْ وصَلِّحْ لنا البِنٍّ اليَماني وزِلِّهْ
زِلِّهْ علَى وضْحى بها البِنّ والهَيلْ خْذِ الزّلالْ وراكِدْ الفَوحْ خَلِّهْ
ثِمْ صِبْ لي فى واضْحاتِ الفَنَاجِيلْ كَيفٍ هَوَى بالْ المولّعْ هَوىً لِهْ

وقال حجرف الذّويبي الحربي :

تِسْتَاهِلْ الكَيفْ الحَمَرْ يا ابنْ وَايِلْ وأنْت الذي تِسْتاهِلْ الكَيفْ كِلِّهْ

كَيْف : يقصد به القهوة التي تعمل من حب البن وتبهر بالهيل وغيره من أنواع البهارات كالزعفران والقرنفل وغيرها.

ومن جيّد ما قيل في الكيف :

قال سعد بن حمد بن ضويان، من أهل الشعراء :

قِمْ سَوْ فِنْجالٍ الراسْ مَصْدُوعْ	**زِلّهْ وصَفّهْ عَنْ سرِيبْ الخْمُوعِ**
فِنْجالْ فِيه مخُومِسَ الكَيفْ مَجْمُوعْ	**بِدْلالْ يِشْدِنْ الغَباسا الوقُوعِ**

وقال محدى الهبداني :

يَا مَا حَلا الفِنْجالْ والرّاسْ خَاوِي	**عِقْبِ التَّعَبْ ما احْلاهْ قَبلِ المتُوعِ**
وأنا مَعَ اللي يِقحْمُون الأهاوِي	**اللى عَليهُم جايْزاتٍ طبُوعِي**
بِالزِّعْفَرانْ يَبهّرُونْ القَهاوِي	**كَيفٍ يَسوُّونْه علَى كِلّ نَوْعِ**

* * *

بــاب اللام

لِقْمَة ، جَمعُه لقَم

قال سليم بن عبدالحيّ :

لَقِّم دقـــيقْ البنّ فِي دَلِّةٍ نحـــاسْ ... مَـسْلُوبةٍ دَقَّـةْ إسـتـادٍ بتَـبْـهِـيسْ

فـإلَى تبَـيّنْ لك كـمـا دَفْق الأوْراسْ ... نَكِّسْ غَطَا غـرْنُوقةِ الصِّفْر تنْكِيسْ

وزِلّةْ من اللقـــمـــة برِفْقٍ ولِه وَاسْ ... واحْذَرْ يِجي بِهْ مِن سِرِيْبِهْ لِواحِيسْ

وقال محمد بن مشعي الدّوسري :

فِي مَجْلِسْ الرّسْلانْ بِهْ صَفْ واسْطارْ ... مِنْ خَـمْـرتِهْ إلى لِقْـمِـتِـهْ لا تِزِلِّهْ

لِقْمَة : دلّة تلقّم فيها طبخة القهوة، أي تطبخ فيها، وبعد طبخها فيها تزل على البهار في دلّة أصغر منها تسمّى مبهرة وتسمّى أيضًا زلاّ، فاللقمة هي الدلة الوسط بين الخمرة (المصفاة) وبين الزّل (المبهرة).

ومن جيّد ما قيل في دلة المبهرة ودلة اللقمة ودلة المصفاة :

قال ابن آدم من أهل القويعية وقد رهن دلّته عند امرأة وحاولت أن تشتريها منه:

حَطَّيتْ مَـــزْهِيّــةْ علَى واهْجِ النّارْ ... وأطْلِبْ من الله مــا يَبِــيّنْ غَــلاها

ورهَنْتَـــهــا عِندْ أتلع العِنقْ بِالدّارْ ... وأصـبـح يِدارجْني علَى مِـشْـتَـراها

يا وَارِدْ القــرنينْ يا كَـيفْ تِخْـتـارْ ... فِي دَلِّةٍ مـــا فِي وجـــارِيْ ســـواها

هِذِيْه للقْــمَــة وهِذِيْكْ لِبـــهـــارْ ... والـثّـــالـثـــة اللي رِكــبَّتْ فِي عَناها

* * *

لِيْفَة ، جمعُه لِيف

وقال زيد الخوير :

وإنْ كــان تَزْمَلْ من طيُــورٍ هَوافِي   بِيْضٍ فسِـدّ أفْـوَاهَا باشْقـرِ اللِّيفْ

وقال عطا الله الخزيم من أهل الخبرا :

لَقِّمْ ببِــغْــداديَّةٍ تَصْنَع الكَيفْ   عَليــهْ مِنْ هِجْــرانهَــا لا تَخَــافِ

وإلى صِفا اليَعْلُولْ مِنْها علَى اللِّيفْ   فـادْرِ إنْ فِنْجـالِهْ عَنْ التَّـولْ صـافِ

لِيْفَة : يقصد به الليف المعروف الذي يؤخذ من النخل، كانوا يضعون منه لفافة صغيرة في ثعبة دلة القهوة، تحفظها من أن يسقط بها شيء من طيور وغيرها، وتمنع خروج البهار مع القهوة في أثناء صبّها في الفناجيل.

* * *

باب الميم
مِبْخَرَة ، جمعُه مَباخِر

قال حميدان الشويعر :

يفــاخِــرْ بالملابِسْ والمِوَاكِلْ   ولِمبـخـرتِهْ علَى راسِــهْ كَــرارَهْ

وقال سعد بن مساعد مطوّع نفي :

الجـــادْل اللـي كِنْ خَنَّةْ عطُورِهْ   مباخْرٍ سِيقَتْ علَى جَمْرِها عُودْ

مِبْخَرَة : هي مدخنة الطيب التي يتدخن بها طيب العود، سمّيت مدخنة نسبة إلى دخان الطيب الذي يتصاعد منها، بعضهم يسميه بخارًا، وبخورًا.

لذلك سمّيت مبخرة ومدخنة، وكلمة مدخنة في نجد أكثر استعمالاً.

وكانوا يسمّون طيب العود الذي يتطيّب به فيها بخورًا ودخونًا.

واشتقاق اسم المدخنة عربي فصيح.

في اللسان : وتبخّر بالطيب ونحوه : تدخّن، والبخور بالفتح : ما يتبخّر به، ويقال: بخّر علينا من بخور العود أي طيّب. هـ.

مِدْخَنَة ، جَمعُه مداَخِن

قال الشيخ عبدالرحمن أبو عوف من أهل القويعية :

أبو سَـعَـدْ والله كـعَـامْ المِسـايِيـرْ إلـى بَغَـى يَزْمَخْ يِجِـيبْ الخَـرِيْطَهْ
والمِدْخَنَةْ تِشْـدِي لخَطْوِ المِطَايِيْـر والا كـحـالِي بحَلْقِـهْ نقَـيطَهْ

مِدْخَنَة ، وتسمّى أيضًا مبخرة : هي الموقد الذي يحرق فيه عود الطيب في المجالس، والمدخنة القديمة صغيرة الحجم لطيفة الشكل، تصنع من خشب الأثل الصلب بطريقة الحفر وتكون قطعة واحدة، لذلك فهي تستعمل عشرات السنين، وهي ذات زوايا أربع، لها قاعدة مربّعة، يرتكز عليها أربعة أعمدة لطيفة ينتصب عليها حوض مربع، يتسع تدريجيًا من أسفله إلى أعلاه، مبطن داخله بصفائح تنك، يوضع فيه الجمر، وعليه يوضع الطّيب.



مبخرة (مدخنة)

وتجمّل كلّها بقمور صفراء، وتكسى أعمدتها بصفيح أو ترشم كلها بحبّات الرصاص الصغيرة، مكّونة أشكالاً جمالية جيّدة.

وبعضها يكسى بصفيح أصفر رقيق مزيّن بنقوش زخرفية جيّدة.

ومنها نوع صغير لا تكون له أعمدة أربعة، وإنما يكون له عمود مربع واحد، وكلها صناعة نجدية.

مَبَرّد ، مِبْرَاد ، جَمعُه مبارِيْد

قال عبدالله بن سبيّل :

مِن البنْ يصـــفَقْ بِهْ ثَلاثْ غـــرزاتِ   تَنْسِفْ علَى المِبْـرادْ وِالكِيسْ مَلْيـانْ

وقال الدّحام السبيعي من أهل ثادق :

مَــلا المبـــرّد بِنْ والهَـــيلْ تِسْـعِينْ   وجـابْ الحَطَبْ والما وتَمْـرٍ وطِيْـبِـهْ

مُبَرَّد : ويقال أيضًا مبْراد : هو الإناء الذي يفرغ فيه البن من المحماسة بعد حمسه ليبرد فيه قبل دقه، وهو نوعان :

١- مبـرّد يعمل من خوص النخل على هيئة إناء مدوّر، ويزيّن بالألوان التي يصبغ بها خوصه قبل سفه.



مبرّد خوص

٢- مـبـرّد يصنع من خـشب الأثل، وله هيـئـتـان، هيـئـة مـدوّرة، وهـيـئـة مستطيلة، وهو يصنع بطريقة النحت، وله فتحة يفرغ منها البن بعد تبريده فيه إلى أداة دقه.

ويزيّن مبرّد الخشب غالبًا بزخارف محفورة فيه، وبقمور بيضاء وصفراء، ومنه ما يرشم بحبات دقيقة من الرصاص.

أما حجم المبرد وسعته فإنه يكون حسب الحاجة، إذا كانت دلال القهوة كبيرة وكانت المحماسة كبيرة فإن حمسة البن تكون كبيرة وتحتاج إلى مبرّد كبير.

أما إذا كانت الدلال صغيرة فإن المحماسة تكون صغيرة وحمسة البن تكون صغيرة، ويكفي لها مبرّد صغير.

لهذا فإننا نرى من المبرد أحجامًا كثيرة بين صغير، وصغير جدًا، وكبير وبين ذلك.

والمبرّد صناعة وطنية معروفة في كل بلدان المملكة.



مبرّد خشب



مبرّد سعف

مِبْهَرة، جَمعُه مباهِرومِباهِيْر

قال منيع بن سليمان بن منيع الشمّري :

إليـا لِقـمنْ بِالزِّعـفَـرانْ المِبـاهِيـرْ لا بِنّ لا سَـيْـلانْ عِندْ انْصـبـابِهْ

وقال عياد بن مبارك بن عبيكة الشمّري :

احْمِسْ وزَيِّنْ حَمْسِتِهْ للمسـايِيـرْ واللـي لِفَـتْنـا مِن بعـيْـد ركـابِهْ

وكِبِّـهْ بنجـرٍ يا صَـهَلْ كِنَّهْ الزِّيرْ مِنْ جوفْ ابنْ عَمْرو لِفَى مِنْ هضَابِهْ

لِعْـيُـونْ رَبْعِي مـتـعـبِينْ المِبـاهِيـرْ إنْ جِيـتْ وجـا يَمِّي بِدَا مَرْحَبـا بِهْ

مِبْهَرَة : هي الدّلة الثالثة التي ينتهي فيها عمل القهوة ويضاف فيها البهار إليها، ومنها تصبّ في الفناجيل للشاربين.

تسمى مبهرة لأن البهار يضاف إلى القهوة فيها، وتسمّى أيضًا زلاًّ؛ لأن القهوة تزل فيها من دلة اللقمة وينتهي عملها، واسمها مبهرة أشهر وأولى.

ومن جيّد ما قيل في دلّة المبهرة ودلّة اللّقمة ودلّة المصفاة:

قال ابن آدم من أهل القويعية وقد رهن دلّته عند امرأة وحاولت أن تشتريها منه :

حَطَيّتْ مَـزْهِيَـةْ علَى وَاهْجِ النّارْ وأطلبْ مِن الله مـايبَـيِّنْ غَـلاها

ورَهَنْتَـهـا عِندْ أتْلع العِنقْ بالدّارْ وأصبَحْ يدارِجْني علَى مِشْتَراها

يا وَارِدْ القَـرنيْنْ يا كَـيفْ تِخْـتـارْ فِي دَلَّةٍ مـا في وجـاريْ سُـواها

هذيْهِ للقْـمـة وهذيْك لِبْـهـارْ والثّـالثـة اللِّي رِكـبَتْ فِي عَناها

* * *

مِحْكِمَة، جَمعُه محاكم

قال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر بن محمد من أهل بلدة القويعية :

انْصَحْ رِفْيقكْ يا معَشّي هَلِ الجَيشْ عَنْ كِـرفْ ناسٍ لا يكبِّـرْ وقـارهْ
يتَـبْـعـهْ بالسُّـوق كنِّهْ دريْويشْ ويَقْلطه بالمحْكمـةْ مِنْ وجـارهْ

مِحْكَمَة : تعني المقعد الذي يلي رأس الوجار، ويكون الجالس فيه في صف الجالس في مسوَّى القهوة، وهذا المقعد يفضّل فيه كبار السّن وكبار الضّيوف.

أما تسميته بهذا الاسم فإني لا أعرف لها تعليلاً، وهي تسمية شائعة بين الناس.

مِحْمَاسْ ، جَمعُه مَحامِيسْ

محماسة ، أيضًا جمعه محاميس

قال عبدالله بن سبيّل :

مَـرْكَى دلالٍ نِجـرْهِنْ مـا يْبـاتِ مِحْماسهِنْ دائمْ علَى النَّارْ حَمْيانْ

وقال محمد أبو دباس :

ويا حَمْس قَلْبِي مِثلْ بنٍ بمحماسْ ويا هَشِمْ حَالِي هَشْمَها بِالنِّقيْرَةْ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

كِنِّهْ يقَلّبْ علَى مـحْـمـاسْ فَـوْجِـهْ كـمـا فَـايْحِ الدَّلَهْ

قال سليم بن عبدالحيّ :

اللـي لهَـا أربَعْ دلالٍ ومِـهْـرَاسْ وتِشِمْ عَنْبر طِيْبَها بالمَحامِيسْ

مِحْمَاس : إناء له يد طويلة، ومقبض طويل من الحديد، يحمس به بن القهوة، وهو صناعة محلية، يُعتنى بصنعتها وتجميل يدها بالنقوش المحفورة والبارزة عليها، وكذلك تزين بزخارف من النحاس الأحمر ومن الصفر تلصق عليها.

وأشهر أنواعها وأجودها صنعة وأكثرها تجميلاً ما يأتي :

أولاً : المحماسة الشغدلية، وهي التي يصنعها الشغادلة في مدينة حائل.

ثانيًا : المحماسة التي تصنع في جنوب الحجاز.



محماسة شغدلية



محماسة غامدية

ثالثًا : المحماسة القطيفية ، وهي التي تصنع في مدينة القطيف.

رابعًا : المحماسة الحساوية، وهي التي تصنع في منطقة الأحساء.

أما ما سوى هذه الأربع فإنه صناعة عادية لا ترى فيها ميزة لتجميلها أو براعة في صناعتها.

وتتميّز المحماسة الشغدلية بصفات لا تتوافر في غيرها، وأن صانعها يكتب عليها اسمه وتاريخ صنعها بطريقة الحفر.

وينبغي أن أشير إلى أن المحماسة التي تصنع في جنوب الحجاز وفي خميس مشيط أصبح الناس يسمّونها نجرانية نسبة إلى مدينة نجران، ويرون أن المحماسة التي تصنع في نجران أفضلها، والواقع أنها ليست بأحسنها ولا أجودها صنعًا، بل إن المحماسة التي تصنع في بلاد غامد وزهران أو في خميس مشيط منها عيّنات تفوق المحماسة النجرانية إتقانًا وجمالاً.

ومن جيّد ما قيل في المحماسة :

قِمْ يا نِدِيْبِي عَمّر النّارْ لِي سَوْ ... قِمْ سَوْ فِنْجالٍ ترى الرّاسْ خاوِيْ

وانْهَضْ حْجاجِكْ للنّشامَى إلى جَوْا ... واحْـمِسْ ثَلاثٍ ولاتْشاوِرْ دَناوِي

بمِحْماسةٍ شِبْرٍ لهُم يَوْم قاسَوا ... ومَوَسّع صَدْرِهْ عليْها الحَساوِي

اصْحِ النِّياتْ وجَنْبِهْ عَنْ سَنا ضَوْ ... وإلى أقْبَل عَرَقْها كِبْها لا تْرَاوِي



محماسة حساوية وقطيفية

* * *

مِرْكَى ، جَمعُه مَرَاك

قال أحد الشعراء ، تروى لعبد الله بن محمد الصّبي :

قِمْ شِبْ نارْ الوُجارْ وكَيِّفْ أشْغالِهْ ... ثِمْ أكبِر النَّارْ واحْمِسْ فَوقْ صالِيْها

بنٍّ عمَاسْ الرّاسْ فِنْجالِهْ ... ويْداوِيْ الكَبِدْ عَنْ حرٍّ لجا فِيها

أركِبْ بريقِكْ علَى مِرْكاكْ ودِلالِهْ ... واصْفِقْ ثَناويكْ واجْمَعْ زَلّ صافِيْها

مِرْكَى : قضيب حديد مطروق، طرفاه عريضان، ومنه ما يتكوّن من قضيب معكوف، يتكون من شعبتين متوازيتين بينهما بُعْد يتراوح من ٥- ١٠ سم حسب حجم المركى الذي يوضع على متن النار توضع عليه الدلال والأباريق صفًا

فوق النار، وهو الأكثر انتشارًا واستعمالاً، ويوضع فوقه أكثر من دلة واحدة.

وهناك مركى من نوع آخر، منه ما هو على هيئة مستطيل وله أربع أرجل، ومنه ما هو دائري الشكل وله ثلاثة أرجل يوضع فوق الجمر في عين الوجار وتوضع الدلالة فوقه ولا يحملا إلا دلة واحدة، ويسمّى أيضًا مركبًا.

وكل أنواع المركى صناعة وطنية من صنع الحدّادين.

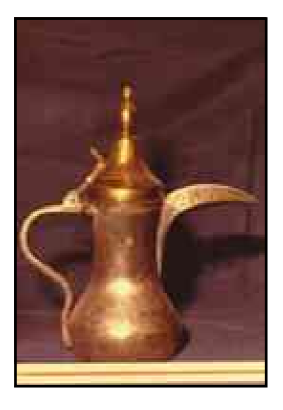
مِصْفاة، جَمَعُه مَصاف

قال سلطان بن عبدالله الجلعود :

تَلْقَونْ بِنٍّ بالمِصافِي يفُوح   يصَفَّى علَى صِفْر الدّلالْ المَرابِيبْ

مِصْفاة : دَلّة هي أكبر دلال القهوة، التي تلزم لها، يصفى فيها ماء القهوة من تولها، فإذا ترسّب في أسفلها ما علق به من حثالة البن (التول) ويقال أيضًا : (الوفل) زلّ، أي صبّ ما يحتاجونه منه في دلّة اللّقمة. -انظر صورة لقمة- وأضيف له البن المدقوق، وبعض الناس يسمّون المصفاة الخمرة.

أما ما يبقى في المصفاة من التول بعد غليه وتصفية مائه وزله في اللقمة فإنه يصبح لا فائدة فيه وعند ذلك ينثرونه.



دلة مصفاة رسلان

مَعاميِلْ ، جمُع لا واحد له من لفظه

قال مشعان بن هذال :

لِذَاذةِ الدِّنْيـا مَـعـامِـيلْ وِفْـراشْ　　وصينيـةٍ يقْبِلْ بَها العَبدْ مَسْعُودْ

وقال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَـعـامِـيلِهْ مَـلايلْ وجـارِهْ　　كَـيْفٍ تعـزَّلْ ثَنْوِتِه بِنّ وِبْهـارْ

وقال عثمان بن منيع من أهل الأثلة :

قِـمْنا ودَنينْا المَعـامِـيلْ وِقْنادْ　　ونـارٍ سَنـاهـا طُولْ لَـيْلِـهْ يـنـادِيْ

وقال شالح بن ماضي المقاطي العتيبي :

والله لولا النَّـارْهِيْ والمَعـامِـيلْ　　ونِجـرٍ اليـا حـرِّكْ سَـرا لِهْ تَلالِ

مَعاميلْ : يطلق على مجموع أواني القهوة، الدلال والمحماسة والنجر والمبرد والفناجيل، وصينيّة الفناجيل، وغيرها .

واسمها مأخوذ من استعمالها في عمل القهوة.

ومن جيّد ما قيل في المعاميل :

وقال خلف أبو زيد السّنجاري الشمّري :

قم سـو ياراعي المعـامـيل فنجـال　　كيف إلى جا الرّاس يجلي عماسه

وقالت زوجة سعد بن قطنان ابنة عمّه :

قلبي كـمـا طيـر يرف بجناحـه　　يبـا المطيـر وشـابكتـه المحـابيل

وإلا كـمـا بنّ يزيّد نجـاحـه　　وعـقب النجـاح مـرجّع بالمعـامـيل

وقال فهد الغسلان صاحب بقعاء :

أوّل بـدات هـات يـا ديـب قـم هـات　　أدن الحطب وأدن الدلال النظيفات

شب الضّـوا للـي يبـون المروّات　　فـرّع وحـضّب لي جـمـيع المعـامـيل

وقال مبارك البدري الأطرش :

قم سو لي يا هيبة الربّع فنجال   وقصّر الزّلة بنز المعاميل

بدلال عفر ريحهن يبصط البال   من كثر ما يرمى بها الجوز والهيل

مِقْهاة ، جَمعُه مَقاه

قال محمد بن فايز من أهل القصب :

يا طَالْ ما نَقْلِطْ علَى كِلّ مِقْهاةْ   واليوم قَالَوا رِدْ مالِكْ مِكانِ

مقْهاة : هي الغرفة التي يعد فيها القهوة ويجلس فيها الرجال لتناولها، وتسمى في بعض البلدان دكة، وتسمى أيضًا قهوة.

(انظر صورة قهوة ١).

مِلْقَاط ، جَمعُه مَلاقِيْط

قال عبدالمحسن الصالح :

اكْتِبْ واصْحَى يا خَطّاطْ   يصْدر بكتابِكْ أغْلاطْ

أكْسِرْ قِعْوِكْ بِالمِلْقاطْ   ثِمٍّ أدْفِنْك بِتِبْنِ المِعْلَفْ

مِلْقاط : هو الملقاط المعروف الذي يستعمل لتحريك النار، ووضع الجمر في المدخنة، وكان قديمًا كل وجار نار عنده ملقاط، وكانوا يهتمون بصناعته فيزينونه بنقوش محفورة فيه، وبقطع صغيرة من النحاس والصفر، ويضعون في أسفله حلقة.

وطرفاه مصفحان على هيئة مثلث وفي وسطهما خرق صغيرة، وهو صناعة وطنية، من صنع الحدّادين الوطنيين، واسمه مشتق من استعماله في التقاط الجمر من النار، وتحريكه حول الدلال في وجار عمل القهوة.



ملقاط

ومن جيّد ما قيل في الملقاط :

قال السّياري ويلقّب المعيضي :

يِقُولْ المِعِيضِي في كلامِهْ تَلقِّطا ثَلاثَهْ بيوتٍ بسّ وِالرّابِعْ اسْتِحْياطْ

سَلامِي عَلَيْهِنْ عِدّ ما بِالقِدَمْ وِطَا مَعْ بِركْ والأَوْسَطْ وابَالقِدّ والمِلْواطْ

تَفكّرْ وافْتِكَرتْ ولقَيتْ الفِكِرْ يمنَعْ الخَطا لِقَيْت الفِكِرْ مِثل مْصَالي الضّوّ بِالمِلْقاطْ

* * *

مَنَارَة ، جَمعُه مَنَايِر : نسبة إلى موقد النار

قال تركي بن حميد :

مَعْ مِنْسِفٍ حَولْ المنارَةْ يجَرّا واشْنَاقْ حِيلٍ صَفُوها لِهْ تِذارِيفْ

وقال أيضاً :

يا مَا حَلا قِدْم الفَجر قبَّة النّارْ ... وَصَفْ الدّلالْ وشَبْ نارْ المَنارَةْ

وقال ابن عامر الشيباني العتيبي :

كَيْفٍ علَى ما خَرْبقا وَيْن أبا اغْديهْ ... قَيّرْ علَى كَبْدِي سُواةْ المَرارَةْ

فنْجالِكْ اللي بَينْ رَبْعِكْ تَقزِّيهْ ... إلى زَادْ عَنْهُم سَيلِهْ فِي المَنارَةْ

مَنارَة : هو ما يتجمع عند موقد النار من الرّماد، وبعضهم يجمع معه تول البن، ويجعلونه كومة، ويضيفون له كل ما تخلفه النار يوميًا من رماد، ويدلّلون بكثرة الرماد وارتفاع المنارة، على كثرة إيقاد النار للزّوار والضيوف فيكون ذلك دليلاً على الكرم، وهي عادة عربية قديمة.

قالت الجنساء :

طويل النّجاد رفيع العماد ... كثير الرّماد إذا ما شتا

فعبّرت بكثرة الرماد عن كثرة إيقاد النار للضّيوف وكنّت به عن سعة الكرم.

ومن جيّد ما قيل في المنارة :

قال إبراهيم بن جعيثن :

سَبْح القعُودْ إلى مِشَى عِقبْ مِنْشارْ ... سَبْح القعُودْ إلى مِشَى عِقبْ مِنْشارْ

وليّاكْ عِندْ أدْنَى الفَراقينْ تَحْتارْ ... وليّاكْ عِندْ أدْنَى الفَراقينْ تَحْتارْ

وقال محمد البادي في المنارة :

يا وَي والله كَيْفَةٍ يا مِطاليقْ ... يا وَي والله كَيْفَةٍ يا مِطاليقْ

الكَيفْ دلالٍ كِنّهِنْ الغَرانيقْ ... الكَيفْ دلالٍ كِنّهِنْ الغَرانيقْ

وقال راكان بن حثلين العجمي :

يا زِين هِجْنٍ قدّيتْ بالمِساويقْ ... تَلْقَى لَها قِدْمِ المَنارةْ مراح

* * *

منفاخ، جَمعُه منافيخ

المنفاخ : يتكون من لوحين من الخشب مصقولين يقص أحدهما مساويًا للآخر على هيئة مثلث له رقبة في مقدمته تضيق تدريجيًا بين اللوحين وفي مؤخرته مقبض يمسك به في حالة النفخ ويحاط جانباه ومؤخرته بستار من الأدم اللين عريض في مؤخرته يضيق تدريجيًا إلى مقدمته، ويخرز في اللوح الأسفل فتحة دائرية في وسطه ينفذ منها الهواء إلى باطنه عند فتح اللوحين، ويوضع لها غطاء داخلي متحرك يحبس ما اختزنه من الهواء عند ضغط اللوحين، ويركب له في مقدمته قصبة حديدية ضيقة يخرج منها الهواء لنفخ النار في موقدها، ويزين ظهر اللوح الأعلى بزخارف جميلة من القمور الصفراء والبيضاء وتثبت فيه مرآة في وسطه وأخريات في أنحائه الأربعة.

وكان هذا المنفاخ له انتشار واسع في بلدان نجد لغرض نفخ النار وهو صناعة وطنية تصنع في كثير من مدن الوطن، ويعيش هذا المنفاخ سنين طويلة مع المحافظة عليه، وموضع مكانه دائمًا قريبًا من موقد نار إصلاح القهوة، ويكون غالبًا على يسار من يقوم بإصلاحها.

وقد ابتكر أحد الصناع المهرة في مدينة المجمعة منفاخًا حديديًا أقوى من هذا المنفاخ وألطف منه، يثبت إلى جانب موقد النار في الأرض، ولكنه لا يسمى منفاخًا بل يسمونه مروحة لأنه يعمل على مروحة وبعضهم يسمونه مكينة نار.



منفاخ

وهذا المنفاخ يتكون من صندوق مدور من الحديد ويوضع له خرطوم في مقدمته ويكون مفتوحًا لخروج الهواء منه إلى النار، ويوصل إلى النار بواسطة أنبوبة حديدية، ويحتوي الصندوق على مروحة ذات ريش حديدية صغيرة تدار على قضيب حديد وهي في داخل الصندوق بواسطة محالة من الحديد يوصل بين هذه المحالة وبين القضيب بخيط موصل ويوضع للمحالة مقبض صغير لطيف من الخشب تدار به المحالة فتحرك المراوح الداخلية فيندفع الهواء قويًا إلى موقع موقد النار.

والذي ابتكر هذه المروحة هو محمد المنصور وقد اعتاد أن يضع على كل واحد منها ختمًا باسمه واسم المجمعة.

وقد شاركه في هذا الابتكار موسى السلمان الحمدان، والعينة التي في متحفي منها وضع عليها تاريخ صنعها ١٣٦٧هـ، ومن مدينة المجمعة انتشر هذا الابتكار.

ثم أخذه عنهما الصناع السوريون وصنعوا مروحة على غراره غير أنهم لم يضعوا لها محالة فانتشرت في المملكة.

وقد صنع من هذه المروحة أحجام كبيرة كالتي في هذه الصورة، استعملت لغير نار إعداد القهوة في مجالس الرجال، ولكنها استعملت في البيوت لأغراض أخرى.

* * *

مِهْراس، جَمعُه مهَارِيس ومَهارِس

قال تركي بن حميد:

ومِنْ صَنع بِغْـــداد دلالٍ نظايفْ مَهاريْسها باللَّيلْ يِسْهرْ دنِيْنها

وقال إبراهيم بن جعيثن:

أديْرِهْ علَى كَيْفِي عَنْ الحَرقْ والنَّيا　　　وادقِـهْ علَى هَوْنِي بزَيْن المَهَـارِسْ

قال سليم بن عبد الحيّ :

اللى لهـا أربع دلالٍ ومـهـراسْ　　　وتِشِمْ عَنْبَـرْ طِيْبَـهـا بِالمَحَامِيسْ

وقال تركي بن حميد أيضًا :

يَجْلَى صدا قَلبِى ضِبِيْح المَهارِيسْ　　　إليَـا جاكْ شَرَابْ الحَشَايِشْ يعُـوْمِ

مِهْرَاس : ثلاثة أنواع تسمّى بهذا الاسم :

١- نجر من الصّفر الرنان ومدقه من نوعه.

٢- نجر حجر (نقيرة) وهذان النوعان خاصان لدق البن، والبهار للقهوة.

٣- مهراس يستعمل للمطبخ وغيره من حجر، ومنه خشب، وبعضه من جذوع النخل.

وهو عربي فصيح، ويسمّى أيضًا منحازًا.

وفي اللسان : الهرس الدق، وهَرَس الشّيء يهرسه هرسًا دقه وكسّره... والمهراس الآلة المهروس بها، وكذلك فإن اسم منحاز عربي فصيح.

في اللسان : والمنحاز الهاون.. والنحز الدق بالمنحاز، وهو الهاون، وقد تقدّم التعريف بكل واحد من هذه الأنواع في رسمه.

وإنما المقصود فيما تقدّم في هذا الموضوع من الشعر هو مهراس (نجر البن الذي يدق به).

مُوْجَاة ، جَمعُه مِواجِي

قال علي بن سعد العويشني :

يا رَاكْبٍ عـمليّـةٍ كَـورْها سـاجْ　　　مـا تنْصِـخـرْ لَولا الرِّسَنْ والمرِيْرَهْ

تِلْفِي رفـيقٍ لِي مِـقَـرِّهْ بهَـدّاجْ　　　قِلْ لهْ نبْي مِنْه العَوَضْ فِي النِّقَيْرَهْ

قلْ لهْ تَرى يوم أصْبَحْ الصبِّحْ وانْباجْ ... وأجِيْ وِإلى المُوجـاةْ فِي وسط نِيْــرَهْ

فأجابه هويشل بالأبيات الآتية :

يا رَاكْبٍ اللي مـــا دَنَا مِنهْ فَـــرّاجْ ... مـــا جَــا الحَـــراجْ وقـــامْ كلٍّ يدِيْرِهْ

كِنْ العـْـضُــودْ المِبــرمَــةْ مِنهْ درّاجْ ... والعــيْن نيْــرة صــانْع شَبْ كِـيْـرِهْ

يا طَارْشٍ منِّي إلى جِـــيتْ مــدْباجْ ... قلْ له مـدَافْ الكيف يبـشِـرْ بغَـيْـرِهْ

يِبْشِرْ بعُودْ العاجْ مِنْ صَنْع الأفْلاجْ ... مَـقْلُومــةٍ مَــرشُـومــةٍ مِـسْـتـديرَهْ

إلا أنْ بَغَى نِجْـــرٍ مِنْ المَاوْ لَعّـــاجْ ... زِدْنا علَى سَـــومَـــةْ زِبُونِهْ بنَيْـــرَهْ

وخبر الأبيات هو أن عند علي بن سعد العويشني، وهو شاعر شعبي من أهل القويعية موجاة يدقّ بها بهار القهوة، وذات ليلة تركها قريبة من النار عند موقد نار القهوة فامتدّت إليها النار فأحرقتها فقال هذه الأبيات وبعث بها إلى صديقه هويشل بن عبدالله الشاعر المعروف، فأجابه بالأبيات التي ردّ عليه بها.



موجاة مرشومة

والموجاة مدقّ يستعمل لدق بهار القهوة، وهو مصنوع من خشب الأثل القوي بطريقة النحت، أما خارجه فإنه يلطّف ويهذّب بآلات النجارة حتى

يصبح شكله مبرمًا ويكون وسطه لطيفًا أدق من أعلاه، وقاعدته مستديرة ومستوية فيثبت على الأرض ومنه ما يزيّن بنقوش محفورة فيه ومنه ما يزيّن بقمور بيضاء أو صفراء نحاسية، ومنه ما يزيّن بزخارف جميلة من حبات الرصاص الصغيرة، وهو أجمله وأثمنه، وتتميّز منطقة الأفلاج بصنع الممتاز منه المرشوم بحبّات الرصاص، وله مدقّ من الحجر عبارة عن قضيب يملأ كفّ اليد تقريبًا يصنع لهذا الغرض، وهذا المدقّ يصنع من ألوان مختلفة من الحجار منه الأخضر ومنه الأسود ومنه الأبيض ومنه الأحمر ويصقل صقلاً جيّدًا حتى يصبح ناعمًا ملائمًا لقبضة اليد، وصناعة الموجاة ما زالت قائمة في بعض البلدان - لا سيّما منطقة الأفلاج - التي كانت مشتهرة بصناعتها.

* * *

باب النون

نِجِر، جَمعُه نجُور

قال عبدالله بن سبيّل :

ومِحْمَاسةٍ دايمْ علَى النّارْ مِحْماهْ	ونِجْرٍ يَقلْقِلْ راسياتْ العْقادِ

وقال مزيد بن جرّة العبيوي المطيري :

النِّجْرْ لولا دَنيتهْ ويشْ أبي بهْ	واللي يشير بَقضبتهْ لا يجيني
أبي إلى جا دُوْن رَبْعي زِرِيْبَهْ	يَجْذِبْ علَيّ ربُوعي الطّيْبِيْنِ

وقال إبراهيم بن جعيثن :

كِنْ نَجِيْرِهْ كَلْبٍ مَخْضِرْ	يَضْوِيْ الحايِفْ ما يَخافِهْ

وقال سليم بن عبدالحيّ :

سَبْعَةْ فَناجِيلٍ ونِجْرٍ ومِحْماسْ	وارْبَعْ دلالٍ فِي شِقاهِنْ مِطاحِيسْ

نِجِر : مهراس من الصّفر له صوت رنّان يدقّ به البن بعد حمسه لإعداد القهوة، وهو معدود من أدوات القهوة، ويستعمل أيضًا لدقّ أشياء غير البن.

وهذا النجر صناعة مستوردة، كانوا يستوردونه من مصر ومن الشام والعراق، وكل صناعة بلد لها ميزات تميزها عن الأخرى، وأكثره انتشارًا النجر الشامي.



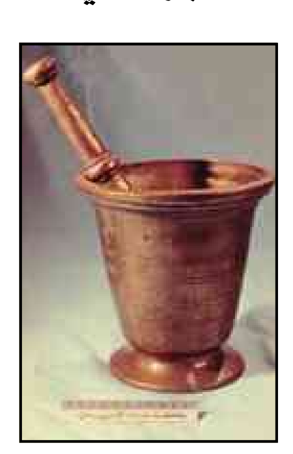
نجر مصري



نجر شامي



نجر عراقي



نجر حجازي

مهراس نجر صفر (١ - ٤)

ومن خصائص هذا النجر أن له صوتًا رنّانًا يسمع من بعيد فيجتذب إلى صاحبه الزوّار والضيوف، وكان لصوت النجر الرنّان الذي يسمع من بعد شأن عندهم، لأن ذلك دليل على كرم صاحبه، أما من يريد أن يخفض صوت نجره لئلا يجذب إليه زوارًا فإنه يضع يده على حافته في أثناء الدق فيه، وهذا ما أشار إليه مزيد بن جرّة المطيري في شعره المتقدّم. واسم النجر من أصل عربي فصيح.

قال في اللسان : ونَجَر الرّجل ينجُره نجراً إذا جمع يده في البرجمة الوسطى.

قال الليث : نَجَرتُ فلانًا بيدي وهو أن تضم من كفّك برجمة الأصبع الوسطى ثم تضرب بها رأسه، فضربكه النجر، ... وأصله الدّق، ويقال للهاون: منجار.

قلت : وقد حرّفت كلمة منجار إلى نجر.

وغير ما تقدّم هناك نجر رابع يصنع في مكة المكرّمة وهو شبيه في شكله بالنجر الذي يصنع في العراق أو قريب منه، ويتميّز النجر المصري بين هذه النجور بأن شفته مفرّضة تجميلاً له.

ويتميّز النجر الشامي بأن له ساقًا يرتكز عليه فوق قاعدته.

ومن جيّد ما قيل في النّجر :

قال سعد بن إبراهيم بن عسكر :

صِفّ الدلالْ وزلهِنْ يا شْـــويَلانْ والنِّجــرْ في طَايةْ حَــويزَهْ ينادِى

وقال سعد بن سعد مطوع نفي :

نِجِـرْ المطَوّعْ يَومْ سَـامِـهْ دغَـيْلِيبْ هُو يَحْسَبْ إنّى جـالبِهْ للمبـيعَـهْ

صَكَوا بِي الأصْحـابْ هُم والاجـانِيبْ قـالوا تِبِيـعـه قِلتْ والله مـا أبيـعِـهْ

وقال سعد بن قطنان السبيعي :

نِجْــرٍ إلى حِــرِّكْ تِزَايَدْ عــبـــارِهْ   يا زيْن حِــسِّــهْ بَيْن عُــوجْ الدِّوَاوِيرْ

وقال مشعان بن هذال :

نِجْـرٍ علَى طُولْ الدَّهَرْ يِطْرِبْ اطْرابْ   يَلْعِي علَى طُولْ الدَّهَرْ بِالمِواجِــيبْ

وقال سعد بن حمد بن ضويان من أهل الشعراء :

نِجْـرٍ علَى الشَّدّاتْ ما هُوبْ مَبْـيُوعْ   يا زينْ حِــسِّــهْ والخَــلايِقْ هجُــوع

* * *

نِقيرَة، جَمَعُه نَقايِرْ، ويقال له: نِجر، جَمَعُه نُجور

قال محمد أبو دباس :

يا حَمْس قَلبِي حَمْس بِنٍّ بِمحِمْاسْ   ويا هَشِمْ حالِي هَشْمَها بِالنِّقِيْرَةْ

وقال إبراهيم الصالح الناصري، وكنيته أبو سعود، من أهل المذنب :

يا بو عَلِي وإن جِيتْ خِلِّي مع السُّوقْ   سَلِّمْ عَلَيــهْ وخَــبِّــرِهْ بالسِّــرِيْرَهْ

قِلْ لِه تَرانِي بايْسَرِ الضِّلْع مِنْ فوقْ   يِجِي يعــاوِنِّيْ بِقَلْبِ النِّقِــيْــرَهْ

نِقيرة، وتسمّى نجرًا ومهراسًا: مدق حجري، يقطع من الصخور بطريقة متميزة عن المهراس الحجري العادي، وهو خاص بدق البن والهيل، وهو بدق الهيل أخص.

ويثبّت في مجلس الرجال بجانب رأس الوجار على يمين من يعمل القهوة، وله مدق - عمود حجري خاصّ به - يعمل له مكان محفور في الجدار بجانبه يوضع فيه، وحجم هذه النقرية كبير غالبًا، ومنها صغير، وأنفسها الحمراء التي تصنع في بلاد الجوف، وهي التي أشار إليها عيادة بن مبارك بن عبيكة

في شعره كما سيأتي، وتصنع أيضًا في بلدان نجد.



نقيرة جوفية

وتزّين جوانبها بنقوش محفورة فيها، وبعضها نقش بارز، والنقيرة الجوفية تزيّن جنوبها الأربعة بحلق صغار من الصفر تثبت فيها، يكون لها صوت رنّان أثناء دق البهار بها، ولها عمود حجري مستطيل تدق به يسمّى عمود نقيرة ويسمى يداً ويسمى مرودًا ويسمى وديًا. (انظر رسم ودي).

ومن جيّد ما قيل في نجر النّقيرة :

قال عيادة بن مبارك بن عبيكة الشمّري :

احمِسْ وزَيِّنْ حَمْسِتِهْ للمسايِيرْ   واللي لِفَتْنا مِن بعِيْدٍ ركابِهْ

وكِبِّهْ بنِجْرٍ صَهصلْ كِنِّهْ الزِّيرْ   مِن جَوفْ ابْن عَمْرو لِفَى مِنْ هضابِهْ

وفي رواية : من جَوفْ ابنْ عَمْرو قطعْ مِن هضابِهْ.

لِعْيُونْ رَبْعِي متِعْبِينْ المِباهِيرْ   إنْ جِيتْ وجَا يمِّي بِدَا مَرْحَبا بِهْ

وقال دحيم أبو عقاب من أهل الدوادمي :

نِقِيرته دَايِمْ علَى العِسِرْ والرِّيفْ　　　ودِيّهَا يَجْذِبْ عَلَيْهَا رزِيفِهْ

وقال أبو جرّاح السبيعي من أهل وشيقر :

يا دَارْ يا للي شَبْ فِيهَا سعِيْرَهْ　　　الله يقُودْ السَّوْ للي سَعَى فِيكْ

لا تفجِعِينِّي بِالبكا يا النِّقِيرَهْ　　　يا طُولْ ما قِدْ حَرِّقْ البِنّ رَاعِيكْ

＊ ＊ ＊

باب الواو

وْجَار، جَمعُه وِجْرات

قال حسن بن هويشل يخاطب محمد بن حسن من أهل القراين :

ابنْ حَسَنْ قِدْ حَاشْ عِقْبِي تجارَهْ　　　بَنَى الوُجارْ وحطّ أبارِيقْ وِدْلالْ

وشَامِيّةٍ وِالقِدَحْ والغَضارَهْ　　　وشَيِّ ما عَرِفْه غادٍ أرْناقْ وأشْكالْ

وقال سليمان بن شريم :

تَشْكِي مَعَامِيلِهْ مَلايِلْ وجَارِهْ　　　كَيْفٍ تعَزَّلْ ثَنْوتِهْ بِنّ وبْهَارْ

وقال محمد الصّعب :

رَاعِي دلالٍ جِدَادْ بِيضْ محَادِيبْ　　　دلالْ بَغْدادٍ زَهتْ فِى وجارِهْ

وجَار : موقد النار في مجلس الرجال في المنزل، كانوا يبنونه في زاوية من المجلس ويزينونه بالجص، وكانوا يسمّون طرفه الأيمن الذي توقد فيه النار رأس الوجار، وموضع النار يسمى عين الوجار، وطرفه الأيسر الذي توضع فيه الدلال أسفل الوجار، وفي أسفله تبنى كمرات من الجصّ بعضها فوق بعض منقوشة بطريق الحفر، يوضع فيها دلال وأباريق وغضار مصففة.

ومن جيّد ما قيل في الوجار أبيات تروى لعبد اللّه بن محمد الصّبي، وهي:

لا واللّه اللي عَليْنا كَبْرَت القَالَهْ	والعَينْ هَلَّتْ علَى الوجْنَة عباريْها
قمْ شِبْ نارْ الوجارْ وكيِّفْ أشْغَالهْ	ثم أكبرْ النّار واحمسْ فَوقْ صَاليْها
بِنّ يطير عماسْ الراسْ فِنْجالهْ	ويداوِي الكَبدْ عَنْ جَرْحٍ لجافيها
ركِّبْ إباريقكْ علَى مركاكْ ودلالهْ	واصْفِقْ ثَناوِيكْ واجْمَعْ زَلْ صافيْها

وقال زيد الخوير :

دلالْ ما عَنْهِن سَنا النّارْ طافِ	بِوْجارْ من لادُونهِنْ بابهِنَّ جِيفْ

وقال أبو عفّار إبراهيم بن ناصر من أهل القويعية :

يَتْبعهْ بِالسُّوقْ كِنَّهْ درَيْويشْ	ويقلْطه بالمِحْكمَةْ مِن وجاره

* * *

وِدِيّ، جَمعُه وِدْيَات

قال دحيم أبو عقاب من أهل الدوادمي :

نقيرتهْ دَايْم علَى العسر والرِّيفْ	وديَّها يَجْذبْ عليها رزْيفهْ

وِدِيّ : ويقال له أيضًا عَمُود، ومروَد، ومدق، وَيَد : ويقصد به العمود الحجري الذي يدق به الهيل للقهوة في النقيرة، وهو صناعة وطنية، حجمه ملءُ اليد، وطول أطوله يبلغ سبعين سم – تقريبًا – وفمه أطوله.

وهو نوعان : أحدهما أسود، يصنع في بلدة فيد، والثاني أخضر يصنع في منطقة العلا، والأسود – عادة – أكثر نعومة، وأكثر رغبة، ومنه ما يصنع في غيرها من البلدان.

المصادر والمراجع



المصادر والمراجع

- **أخبار المراقصة** مطبعة الاستقامة – القاهرة – المكتبة التجارية الكبرى (حسن السّندوبي).
- **أساس البلاغة** دار مطابع الشعب – القاهرة ١٩٦٠م. (محمود بن عمر الزّمخشري).
- **تاج العروس من جواهر القاموس** الطبعة الأولى – المطبعة الخيرية بمصر ١٣٠٦هـ. (محمد مرتضى الزبيدي).
- **تفسير أبو السعود** تحقيق. عبدالقادر عطا. مكتبة الرياض الحديثة مطبعة السعادة (أبو السعود ابن محمد العمّاري الحنفي).
- **حلية الفرسان وشعار الشجعان** تحقيق . محمد عبدالغني حسن – دار المعارف للطباعة والنشر (علي بن عبدالرحمن بن هذيل الأندلسي).
- **دائرة معارف القرن الرابع عشر العشرين** الطبعة الرابعة – مطبعة دائرة معارف القرن العشرين – ١٩٨٦م (محمد فريد وجدي).
- **ديوان أبي حيّة النميري** تحقيق. الدكتور يحيى الجبّوري – وزارة الثقافة والإرشاد القومي – دمشق ١٩٧٥م. (أبو حيّة النميري).
- **ديوان الأعشى** تحقيق. فوزي عطوي – الشركة اللبنانية

للكتاب والطباعة والنشر - بيروت . (الأعشى).

- ديوان عمرو بن معدي كرب: تحقيق مطاوع الطرابيشي - دمشق ١٣٩٤هـ - ١٩٧٤م. (عمرو ابن معدى كرب الزبيدي).

- شرح القصائد السبع الطوال الجاهليات: تحقيق عبدالسلام هارون -دار المعارف- الطبعة الرابعة - القاهرة ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م (محمد بن الأنباري).

- شرح القصائد العشر: إدارة الطباعة المنيريّة. (يحيى بن علي التبريزي).

- شرح بانت سعاد: مطبعة محمد علي صبيح وأولاده - مصر ١٣٤٦هـ (عبدالله بن هشام الأنصاري).

- شرح ديوان حسّان بن ثابت: المطبعة الرحمانية بمصر ١٣٤٧هـ - ١٩٢٩م - المكتبة التجارية الكبرى بمصر (عبدالرحمن البرقوقي).

- شرح ديوان عنترة بن شدّاد: المكتبة التجارية الكبرى - القاهرة (عبدالرؤوف شلبي).

- قاموس اللغة العثمانية: الدّراري اللامعات في منتخبات اللغات. (محمد علي الأنسي).

- لسان العرب: دار المعارف . (محمد بن مكرم بن علي ابن أحمد بن منظور).

- قاموس ردّ العاميّ على الفصيح: دار الرائد العربي - بيروت - الطبعة

الثانية ١٤٠١هـ - ١٩٨١ م. (أحمد رضا).

- **لسان العرب** دار المعارف . (محمد ابن مكرم بن علي بن أحمد بن منظور).

- **مختار الصحاح** دار الكتاب العربي - بيروت - الطبعة الأولى - ١٩٦٧م. (محمد بن أبي بكر بن عبدالقادر الرّازي).

- **معجم البلدان** دار صادر - بيروت للطباعة والنشر ١٣٧٤هـ - ١٩٥٥م. (ياقوت بن عبدالله الحمويّ الرومي).

- **المعجم الذهبي** فارسي عربي - دار العلم للملايين - بيروت - الطبعة الأولى - ١٩٦٩م. (محمد التونجي).

- **المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم** تحقيق. أحمد شاكر- الطبعة الثانية - مطبعة دار الكتب ١٣٨٩هـ - ١٩٦٩م - وزارة المعارف. (موهوب بن أحمد بن محمد الجواليقي).

- **مقامات الحريري** مطبعة عيسى البابي الحلبي وشركاه - مصر ١٣٥٦هـ - ١٩٣٨م. (القاسم بن علي بن محمد بن عثمان الحريري).

- **الموسوعة العربية الميّسرة** الدار القومية للطباعة والنشر - مطبعة مصر ١٩٦٥م. (محمد شفيق وزملاؤه).

مصادر الأدب الشعبي المطبوعة والمخطوطة

- **الأزهار النادية من أشعار البادية من ١ : ١٣** مكتبة المعارف بالطائف - مطبعة المدني مصر. (محمد سعيد كمال).
- **أوّل خلطة من شعر القلطة** دار الثقافة للطباعة والزنكوغراف. (علي العبد الرحمن أبو ماجد وعلي السّالم العبّاد). الطبعة الأولى ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م -
- **بين الغزل والهزل** الجمعية العربية السعودية للثقافة والفنون. (سعد بن عبدالله بن جنيدل).
- **خيار ما يلتقط من شعر النبط** الجزء الأول - الطبعة الثانية - ١٣٨٧هـ - ١٩٦٨م - دمشق - المطبعة العمومية (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **ديوان النبط** المطبعة العربية - القاهرة. (خالد بن محمد الفرج).
- **ديوان عبدالمحسن الصالح** الطبعة الأولى ١٤٠١هـ (عبدالمحسن الصالح).
- **روائع من الشعر النبطي** مطبعة المدني - القاهرة (عبدالله لويحان).
- **الشعر النبطي** ديوان حميدان وعبدالمحسن الهزّاني وعيون من الشعر النبطي (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **الشعر النبطي** الجزء الثاني - المطبعة العمومية - دمشق ١٣٧٦هـ - ١٩٥٦م. (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **شعراء عنيزة الشعبيون** الطبعة الأولى ١٤٠٤هـ - المطابع الوطنية للأوفست - عنيزة (عبدالرحمن العقيل وسليمان الهطلاني).

- **الفنون الشعبية في الجزيرة العربية** المطبعة العمومية - دمشق ١٣٩٢هـ - ١٩٧٢م. (محمد ابن أحمد الثميري).
- **الكنوز الشعبية الرموز العربية** دار الجيل للطباعة ١٣٨١هـ - ١٩٦١م. (محمد بن مشعي آل صالح الدوسري).
- **(مجاميع أخرى مخطوطة في مكتبتي).** الأشعار النبطية - طبعة المكتبة الأهلية بالرياض - مطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده - مصر ١٣٨١هـ - ١٩٦٢م. (عبدالمحسن بن عثمان أبابطين).
- **المجموعة البهيّة** (شعر جهز بن شرار المطيري).
- **مخطوط** (شعر رمّاح أبو قنيّة الدغيلبي العتيبي).
- **مخطوط** (شعر شالح بن ماضي الحمقى العتيبي).
- **مخطوط** (شعر محمد بن عبدالله ابن منصور).
- **مخطوط** الطبعة الأولى - مطابع الفرزدق -
- **من أعلام الأدب الشعبي -** الجمعية العربية السعودية للثقافة والفنون (سعد بن عبدالله بن جنيدل).
- **من الشعر النجدي** الطبعة الأولى - دمشق - المطبعة العمومية - منشورات مكتبة النهضة - الرياض ١٣٧٢هـ - ١٩٥٣م. (عبدالله بن خالد الحاتم).
- **من شعراء الجبل** الطبعة الأولى ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨م - مطابع الفرزدق التجارية - الرياض (عبدالرحمن بن زيد السويداء).

ابيض

المحتويات

المحتويـــــات

المقدّمة ٩
باب الحاء ١٣
حكرة ١٣
حنيني ١٣
باب الخاء ١٤
خبز ١٤
باب الدال ١٦
دوح ١٦
دقوقة ١٦
باب الراء ١٧
رغيدة ١٧
رغيف ١٧
باب الزاي ١٩
زبدة ١٩
زبيدية ١٩
باب السين ٢٠
سعن ٢٠
سقا ٢١
سمح ٢٢
سمن ٢٤
باب الشين ٢٦
شرك ٢٦
شنه ٢٦
شهلول ٢٨
باب الصاد ٢٨
صحفة ٢٨
صحن ٣٠
صفرية ٣٣
صفو ٣٤
صينية ٣٥
باب الضاد ٣٦
ضبة ٣٦
باب الطاء ٣٧
طاسة ٣٧
طسل ٣٨
باب العين ٣٩
عصب ٣٩
عصيدة ٤٠

باب الغين ٤٢
غضارة ٤٢
باب الفاء ٤٤
فتيت ٤٤
فقعة ٤٥
باب القاف ٤٦
قدح ٤٦
قدر ٤٧
قربة ٥١
قرص ٥٤
قشدة ٥٦
قلة ٥٧
باب الكاف ٥٨
كتيفة ٥٨
كرشة ٥٨
كفة ٦٠
كعتة ٦٠
كوز ٦١
باب اللام ٦٣
لبن ٦٣
لقيمي ٦٤
باب الميم ٦٦
ماعون ٦٦
مثلوث ٦٧
محزر ٦٧
مخرف ٦٨
مرقوق ٦٨
مطعم ٦٩
معصاد ٧٠
مغرف ٧١
مغرفة ٧٢
منسف ٧٣
ميقعة ٧٤
باب الهاء ٧٧
هبود ٧٧
هجور ٧٨

باب الهمزة ٨٣
إبريق ٨٣
باب الباء ٨٥
بربة ٨٥
بغدادية ٨٦
بقشة ٨٨
بن ٨٩
بهار ٩٠
بيالة ٩٣
بيز ٩٤
باب التاء ٩٥
تول ٩٥
باب الثاء ٩٥
ثنوة ٩٥
باب الخاء ٩٦
خمرة ٩٦
باب الدال ٩٧
دلة ٩٧
باب الراء ١٠٠
رسلان ١٠٠
باب الزاي ١٠٢
زمزمية ١٠٢
باب الشين ١٠٤
شامية ١٠٤
شت ١٠٥
باب الصاد ١٠٧
صبة ١٠٧
صلاعة ١٠٧
صينية فناجيل ١٠٧
باب الطاء ١١٠
طاحونة ١١٠
طبخة ١١٢
باب الفاء ١١٤
فنجال ١١٤
باب القاف ١١٧
قريشية ١١٧

قطف ــــــــــ ١١٨
قناد ــــــــــ ١٢٠
قهوة ــــــــــ ١٢١
باب الكاف ــــــــــ ١٢٢
كير ــــــــــ ١٢٢
كيف ــــــــــ ١٢٢
باب اللام ــــــــــ ١٢٤
لقمة ــــــــــ ١٢٤
ليفة ــــــــــ ١٢٥
مبخرة ــــــــــ ١٢٥
مدخنة ــــــــــ ١٢٦
مبرد ــــــــــ ١٢٧
مبهرة ــــــــــ ١٢٩
محكمة ــــــــــ ١٢٩
محماس ــــــــــ ١٣٠
مركى ــــــــــ ١٣٢
مصفاة ــــــــــ ١٣٣
معاميل ــــــــــ ١٣٤
مقهاة ــــــــــ ١٣٥
ملقاط ــــــــــ ١٣٥
منارة ــــــــــ ١٣٦
منفاخ ــــــــــ ١٣٨
مهراس ــــــــــ ١٣٩
موجاه ــــــــــ ١٤٠
باب النون ــــــــــ ١٤٢
نجر ــــــــــ ١٤٢
نقيره ــــــــــ ١٤٥
باب الواو ــــــــــ ١٤٧
وجار ــــــــــ ١٤٧
ودي ــــــــــ ١٤٨
المصادر والمراجع ــــــــــ ١٤٩
المحتويات ــــــــــ ١٥٧
فهرس الصور ــــــــــ ١٦٣
إصدارات الدارة ــــــــــ ١٦٩

فهرس الصور

فهرس الصور

القسم الأول :

الصورة	الصفحة
- ملزقة خبز	١٥
- صحن	٣٠
- صفريّة	٣٣
- صينيّة طعام	٣٥
- طاسة	٣٧
- طسل نحاس	٣٨
- طسل غضار	٣٩
- غضار مظلّع قديم	٤٢
- غضار مفهقة للطعام	٤٣
- قدح	٤٧
- قدر كبير (حجري) نحاس	٤٨
- قدر حجر	٤٩
- قدر فخار	٥٠
- قدر شيد	٥٠
- قربة	٥٣
- كعتة	٦١
- كوز خشبي	٦٢
- كوز فخاري	٦٢
- ماعون شيد (تور)	٦٦
- مطعم	٧٠
- مغرف	٧٢
- مغرفة	٧٣
- ميقعة	٧٧

القسم الثاني :

الصورة	الصفحة
- إبريق قديم	٨٣
- إبريق نحاس	٨٤
- إبريق زهر	٨٤
- دلة بغدادية	٨٧
- بقشة جيب	٨٨
- بيز	٩٤
- دلة حساوية	٩٧
- دلة قريشية حجازية	٩٨
- دلة صنعة راعي القصر	٩٨
- دلة أم هلال حجازية	٩٩
- دلة رسلان	١٠١
- زمزمية	١٠٣
- دلة شامية بيضاء	١٠٤
- شت رسلان أصفر	١٠٥
- شت نحاس نجدي	١٠٦
- صينية فناجيل مدورة نجدية	١٠٨
- صينية فناجيل صفراء مستطيلة	١٠٩
- طاحونة سويدية	١١٠
- طاحونة بصندوق خشبي	١١٠
- طاحونة بن بمحالتين	١١١

الصورة	الصفحة
- طاحونة بن أمريكية بذراع طويل	١١١
- دلة فخار تهامية	١١٦
- دلة قريشية صفراء شامية	١١٨
- قطف أدم للبن والبهار	١١٩
- مبخرة (مدخنة)	١٢٦
- مبرد خوص	١٢٧
- مبرد خشب	١٢٨
- مبرد سعف	١٢٨
- محماسة شغدلية	١٣١
- محماسة غامدية	١٣١
- محماسة حساوية وقطيفية	١٣٢
- دلة مصفاة رسلان	١٣٣
- ملقاط	١٣٦
- منفاخ	١٣٨
- موجاة مرشومة	١٤١
- مهراس نجر صفر (١-٤)	١٤٣
- نقيرة جوفية	١٤٦